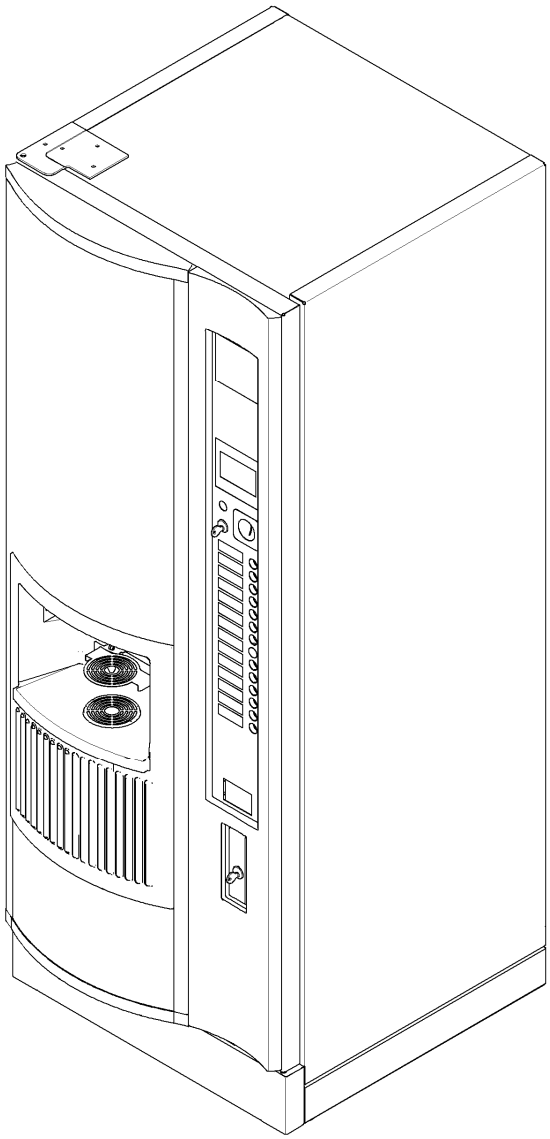


Heißgetränke-Automaten
CIS 500, CVS 500, CFS 500
Indoor- und Outdoor-Version

404 67 010 00
Index 02
Stand: 19.07.2011

Betriebsanleitung

D

Originalbetriebsanleitung

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Postfach 20
D-91565 Herrieden
Münchener Straße 20
D-91567 Herrieden
Telefon: +49 (0) 9825 180
Telefax: +49 (0) 9825 18111

E-Mail: info@sielaff.de
Internet: www.sielaff.de

Copyright

© Sielaff GmbH & Co. KG Automatenbau

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwendung, vorbehalten.

SIELAFF gibt keine Erklärungen hinsichtlich des Inhalts dieser Betriebsanleitung ab und lehnt es ausdrücklich ab, die Verantwortung für alle stillschweigend mit eingeschlossenen Mängelansprüche zu übernehmen. Darüber hinaus behält sich SIELAFF das Recht vor, diese Publikation zu aktualisieren und Änderungen vorzunehmen, ohne dabei die Verpflichtung einzugehen, jede Person von diesen Änderungen in Kenntnis zu setzen.

Änderungen

Index	Datum	Kurzbeschreibung	Seiten
00	10.07.2009	Anleitung erstellt	
01	12.01.2010	EG-Konformitätserklärung dazu	67
02	19.07.2011	Outdoor-Version dazu Änderung nach LGA-Prüfbericht neuer Bohnenbehälter CVS	alle

1 Allgemein 5
1.1 Hotline 6
2 Technische Daten 7
3 Sicherheit 9
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 10
3.2 Symbol- und Hinweiserklärung 10
4 Automatenbeschreibung 11
4.1 Außenansicht 11
4.2 Innenansichten 12
4.2.1 CIS 12
4.2.2 CVS 13
4.2.3 CFS 14
4.3 Anwahltastatur 15
4.3.1 EC- und SI-Version 15
4.3.2 ES-Version 15
4.4 Produktschilder tauschen 16
4.4.1 EC- und SI-Version 16
4.4.2 ES-Version 16
4.5 Produktbehälter 16
4.6 Automatensteuerung 17
4.7 Servicesteckdose 17
4.8 Lichtschranke 18
4.9 Frischbrüher (CFS) 18
4.10 Espressobrüher (CVS) 19
5 Erstmalige Inbetriebnahme 20
5.1 Checkliste Erstinbetriebnahme 20
5.2 Aufstellen 21
6 Tägliche Bedienung 22
6.1 Automat einschalten 22
6.2 Bedienung 22
6.3 Außerbetriebnahme 23
7 Reinigung 24
7.1 Sauberkeit/Hygiene 24
7.2 Reinigungsliste 25
7.3 Reinigungsprogramme 25
7.4 Tägliche Reinigung 26
7.4.1 Tropfeimer leeren 26
7.4.2 Spültrichter reinigen 26
7.4.3 Satzbehälter leeren (CVS und CFS) 26
7.4.4 Mixereinheit reinigen 27
7.4.5 Auffangbehälter und Lochblech reinigen 28
7.4.6 Becherrutsche reinigen 28
7.4.7 Reinigung außen 28
7.5 Wöchentliche Reinigung 29
7.5.1 Produktbehälter reinigen 29

7.5.2 Absaugung reinigen....30
7.5.3 Espressobrüher reinigen (CVS)....31
7.5.4 Frischbrüher reinigen (CFS)....32
8 Automatensteuerung....33
8.1 Kurzwahlen....33
8.2 Menü – Schnellübersicht....35
8.3 Menü Check (M0)....36
8.3.1 Fehler löschen....36
8.3.2 Fehlerhistorie anzeigen....36
8.4 Menü Preise/Zuordnung (M1)....37
8.4.1 Übersicht....37
8.4.2 Preise ändern....38
8.5 Menü Getränkeeinstellung (M2)....39
8.5.1 Kalibrierung....40
8.5.2 Kurzmenü....43
8.6 Installation (M7)....45
8.7 Service (M8)....51
8.7.1 M-Funktionen....51
8.7.2 L-Funktionen....53
8.7.3 Doppel-M-Funktionen....53
9 Index....54

1 Allgemein

Die Kaffeeautomaten bereiten verschiedene Kaffee- und Schokogetränke, die durch optionale Zusätze verfeinert werden können. Der Kaffee wird hierbei nach verschiedenen Verfahren zubereitet.
Bei der CIS handelt es sich um einen reinen Instantautomaten.
Der Kaffee bei der CFS wird aus gemahlenem Kaffee nach dem Frischbrühverfahren zubereitet.
Bei der CVS wird der Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen nach dem Espressoverfahren mit einem Wasserdruck von ca. 9 bar gebrüht.

Die Automaten werden in verschiedenen Ausstattungsvarianten angeboten. Das äußere Erscheinungsbild ist bei allen Varianten gleich. Die Innenausstattung unterscheidet sich in der Anzahl der Produktbehälter und der Anzahl der Mixer. Ihre Automatenvariante entnehmen Sie bitte dem Aufkleber an der Geräteinnenseite.

Die Getränkeauswahl erfolgt über eine übersichtliche, hintergrundbeleuchtete Anwahltastatur. Nach Betätigung der Anwahltaste arbeitet die Maschine automatisch.

Ein zweizeiliges Display (LCD) informiert über Anwahl- und Systeminformationen.

Neben der Anzeige befindet sich eine eingebaute Infrarot-Schnittstelle, über die Daten für die Steuerung des Automaten eingegeben und ausgelesen werden können. Für diesen Vorgang wird ein Mobiles Daten-Erfassungsgerät (MDE) benötigt.
Die Steuerung des Automaten kann durch die Software SIELECTOR für PC-gestützte Programmierung auf Windowsbasis durchgeführt werden. Die Software unterstützt das Duplizieren, Erstellen, Speichern und Ausdrucken aller Parameter.

An der Innenseite der Gehäusetür befindet sich eine Servicetastatur, über die alle Funktionen des Automaten aufgerufen werden können.

Alle Funktionen des Automaten werden über eine Mikroprozessor-Baugruppe gesteuert und kontrolliert. In der Steuerung sind Speicher für die Verkaufs- und die Fehlerstatistik enthalten.
Optional kann ein Online-Modul zur Fernübertragung von Daten eingesetzt werden.

Die Instant-Produkte werden aus den Produktbehältern gefördert und gelangen in die Mixerschale. Dort werden sie vermischt und in heißem Wasser aufgelöst. Das fertige Heißgetränk fließt über den Auslauf zur Getränkeausgabe.
Befindet sich zum Zeitpunkt der Getränkeanwahl kein Gefäß unter der Getränkeausgabe, wird dies durch eine Lichtschranke erkannt und automatisch zuerst ein Becher ausgegeben.

Ein integriertes Spülprogramm erleichtert die tägliche Automatenreinigung.

Mit einem Feuchtesensor wird der Flüssigkeitsstand im Tropfeimer überwacht.

Standardmäßig ist der Automat für den Betrieb mit einem MDB-Münzschaltgerät vorbereitet. Optional können auch BDV- oder Executive-Münzschaltgeräte verwendet werden.

1.1 Hotline

Anfragen und Bestellungen werden unter folgender Anschrift bearbeitet:

SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

Münchener Strasse 20

D - 91567 Herrieden

Telefon:	**(+49) 0 98 25 - 18 - 0**	**Zentrale**
	(+49) 0 98 25 - 18 - 451	**Service-Hotline**
Telefax:	**(+49) 0 98 25 - 18 - 111**	**Service**
	(+49) 0 98 25 - 18 - 129	**Auftragsannahme Ersatzteile**
E-Mail:	**info@sielaff.de**	
WWW:	**www.sielaff.de**	

2 Technische Daten

Abmessungen B x H x T 700 x 1830 x 770 mm

Gewicht

- CIS ca. 190 kg
- CVS ca. 230 kg
- CFS ca. 220 kg

Produktanzahl Max. 14 Wahlen über Anwahltasten (variantenabhängig)

Dosierung Drehzahlen und Laufzeiten der Dosiermotoren sind frei programmierbar (Expertenmenü)
oder automatische Einstellung durch Tassenanpassung

Getränkemenge Frei einstellbar zw. 50 ml und max. 300 ml pro Portion,
Heißwasser max. 1,5 l

Boilertemperatur

- Instantboiler einstellbar 70-95°C, Standardeinstellung 85°C
- Espressoboiler (CVS) einstellbar 70-98°C, Standardeinstellung 95°C

Getränkeleistung ca. 120-180 Becher pro Stunde

Mixerdrehzahl Frei einstellbar zw. 0-17.000 U/min.

Becherwerk Aufnahme für Becher mit 70 mm Ø (150 ml und 180 ml Becher)
Sondergrößen auf Anfrage (73 mm Ø und 78 mm Ø)

Kapazität Becherwerk max. 500 Stück
optional 800 Stück

Produktbehälter

Behälterbreite **Behältervolumen**	**67 mm** **4.900 ccm**	**78 mm** **5.800 ccm**	**137 mm** **10.000 ccm**
Frischbrüh-Kaffee	—	1.750 g	3.000 g
Instant-Kaffee	1.000 g	1.250 g	—
Zucker	4.000 g	5.000 g	—
Weißer/Topping	2.500 g	3.000 g	—
Kakao	3.000 g	3.500 g	6.000 g
Tee	4.500 g	5.500 g	—
Suppe	3.500 g	4.500 g	—
InCap	2.500 g	3.000 g	5.000 g

Bohnenbehälter (CVS) 4.500 g (13.000 ccm)

Elektrischer Anschluss	230 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	max. 3,5 kW
Energieverbrauch	In 24 Stunden bei ca. 22°C Umgebungstemperatur im Standby-Betrieb: 3,3 kWh bei 30 Verkäufen: 3,9 kWh bei 100 Verkäufen: 5,2 kWh
Wasseranschluss	R $^3/_8$“ Innengewinde, flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel, 0,2-0,6 MPa (2-6 bar)
Umgebungstemperatur	Standardausführung: 0-32°C mit zusätzlicher Heizung: -15-32°C
Infrarot-Schnittstelle zur Datenübertragung	nach EVA-DTS
Bauseitiger Elektroanschluss	Schutzkontakt-Steckdose (nach VDE installiert)
Bauseitige Absicherung	Sicherungsautomat L16A
Bauseitiger Wasserdruck	min. 0,2 MPa, max. 0,6 MPa (2-6 bar), sonst muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden
Bauseitige Wasserhärte	max. 8°dH, sonst muss ein Filter vorgeschaltet werden
Fehlerstrom-Schutzschalter	$I_{\Delta N}$ = 30 mA wird bauseitig empfohlen oder optional zum Einbau in den Automaten erhältlich

Typnummer der Maschine, Betriebsbedingungen und weitere spezifische Angaben: CVS, vollständige Produktausgabe mit Becherspender		
Angegebene Zweizahl-Geräuschemissionswerte nach DIN EN ISO 4871		
A-bewerteter Emissions-Schalldruckpegel am Arbeitsplatz	L_{pA}	< 70 dB
Unsicherheit	K_{pA}	6 dB
Die Werte wurden nach EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 i.V. mit EN ISO 11202:2010 ermittelt. ANMERKUNG: Die Summe aus Geräuschemissionswert und zugehöriger Unsicherheit stellt eine obere Grenze der Werte dar, die bei Messungen auftreten können.		

3 Sicherheit

Die Betriebsanleitung ist am Einsatzort an leicht erreichbarer Stelle aufzubewahren, an der sie jederzeit eingesehen werden kann.

- Vor Inbetriebnahme des Geräts muss die Betriebsanleitung gelesen und verstanden werden.
- Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur des Automaten müssen insbesondere die folgenden Vorschriften und Richtlinien - in ihrer neuesten Fassung - zwingend beachtet werden: Vorschriften des zuständigen Stromversorgungsunternehmens, UVV – Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien der Berufsgenossenschaft, Gewerbeordnung, EG-Richtlinien, VDE-Vorschriften, Beachtung der üblichen Hygienevorschriften, Landesspezifische Vorschriften
- Der Automat muss in waagerechter Position aufgestellt werden. Er muss an der Wand oder am Boden befestigt werden.
- Installation und Reparaturen des Geräts dürfen nur von dafür geschultem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, darf diese um Gefährdungen zu vermeiden nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein.
- Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen
- Die vom Gerät ausgegebenen Flüssigkeiten sind heiß. Zum Schutz vor Verbrühungen nach Start des Verkaufsvorgangs nicht unter die Getränkeausgabe fassen.
- Die Standgeräte können optional mit einem FI-Schutzschalter nachgerüstet werden, falls dieser nicht bereits bauseitig vorhanden ist.
- Bei ausgeschaltetem Hauptschalter steht noch Spannung bis zum Hauptschalter und zur Servicesteckdose an (siehe Schaltplan). Bei Arbeiten in diesem Bereich unbedingt Netzstecker ziehen!
- Bei allen Arbeiten am Gerät mit geöffneter Tür und gestecktem Servicekey darauf achten, dass die Anwahltastatur nicht versehentlich gedrückt wird.
- Vor Reinigungsarbeiten Hauptschalter ausschalten
- Zur Reinigung nur lebensmittelgerechte, zugelassene Mittel verwenden
- Entlüftungsabstand zwischen Automatenrückwand und Aufstellort muss eingehalten werden
- Das Gerät ist nur für Klimaklasse N geeignet.
- Der Automat ist nur für Innenraumaufstellung in trockenen und beheizten Räumen geeignet.
  Die Standgeräte können optional mit einem Winterpaket (Innenraumheizung und Wärmeisolierung) nachgerüstet werden.
- Nur Originalersatzteile verwenden
- Es dürfen nur Produkte verarbeitet werden, die mit SIELAFF abgestimmt sind.
  Jeder darüber hinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller haftet nicht für hieraus resultierende Schäden. Das Risiko trägt allein der Betreiber.
- Jede Veränderung oder Umbau des Automaten ist verboten! Die Firma SIELAFF schließt für diese Fälle alle Sachmängelansprüche aus!

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Der Automat darf nur zur Herstellung heißer Getränke verwendet werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.

3.2 Symbol- und Hinweiserklärung

Der Getränkeautomat wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Texthervorhebungen gekennzeichnet sind.
Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

GEFAHR!
Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.

VORSICHT!
Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.

ACHTUNG!
Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Automaten sind.

HINWEIS
Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Automaten erleichtert.

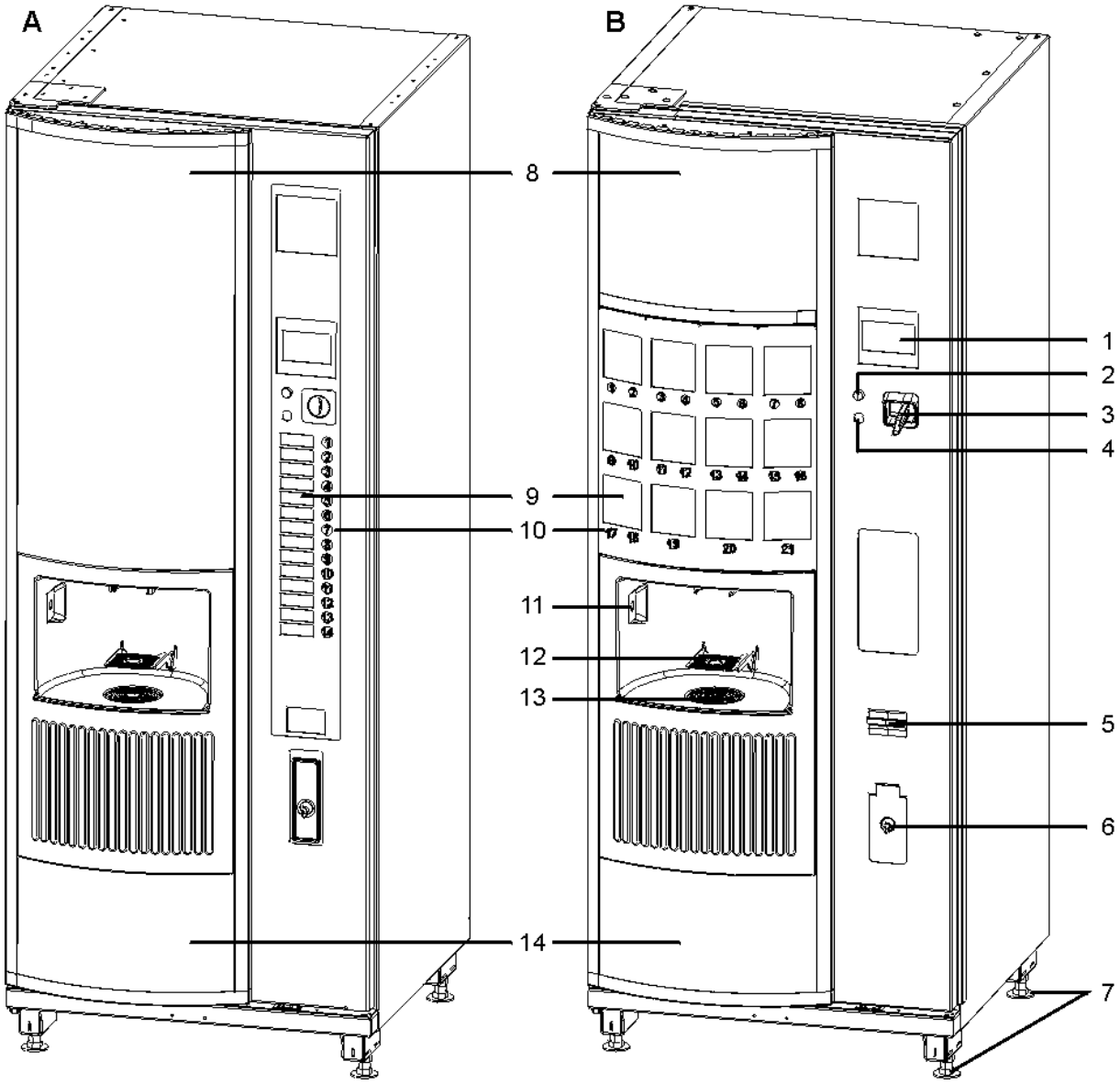
Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

WARNUNG vor elektrischer Energie! Es besteht Lebensgefahr!
In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

Handhabungsvorschriften für den Umgang mit elektrostatisch empfindlichen Bauelementen und Baugruppen (ESD)
Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich gefährliche elektrische Spannungen.
Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden.
Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt, Eingriffe vorzunehmen!

4 Automatenbeschreibung

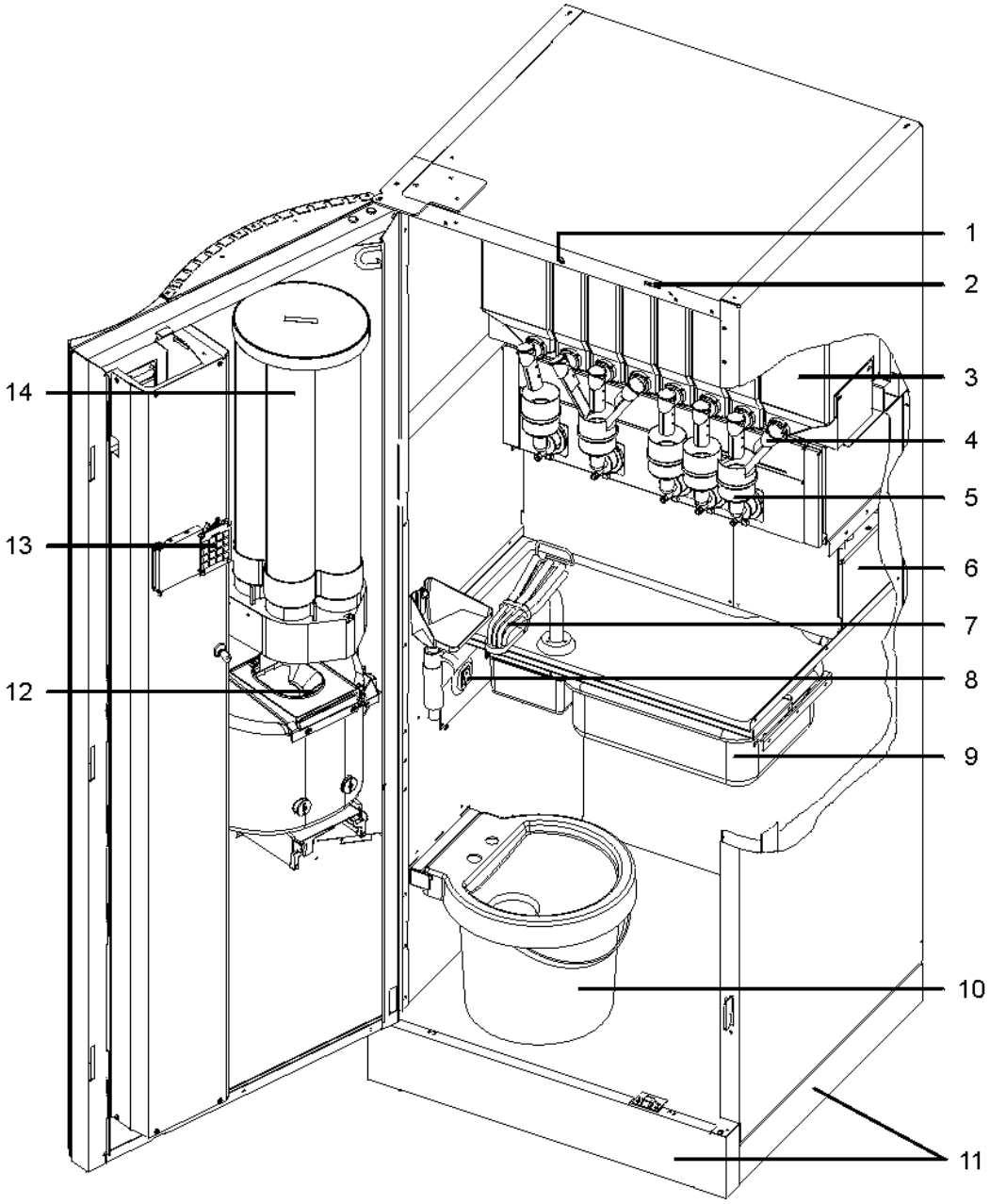
4.1 Außenansicht



A	EC-Version	7	Sockelblenden/Automatenfüße
B	ES-Version	8	beleuchtete Werbescheibe
1	Display mit Infrarotschnittstelle	9	Produktschilder
2	Rückgabetaster	10	Anwahltasten
3	Münzeinwurf	11	Lichtschranke
4	Schlüsselschalter (optional)	12	Tassentisch (klappbar)
5	Geldrückgabe	13	Tropfblech
6	Sperrklappe mit Türschloss	14	beleuchtete Werbescheibe (optional bei ES-Version)

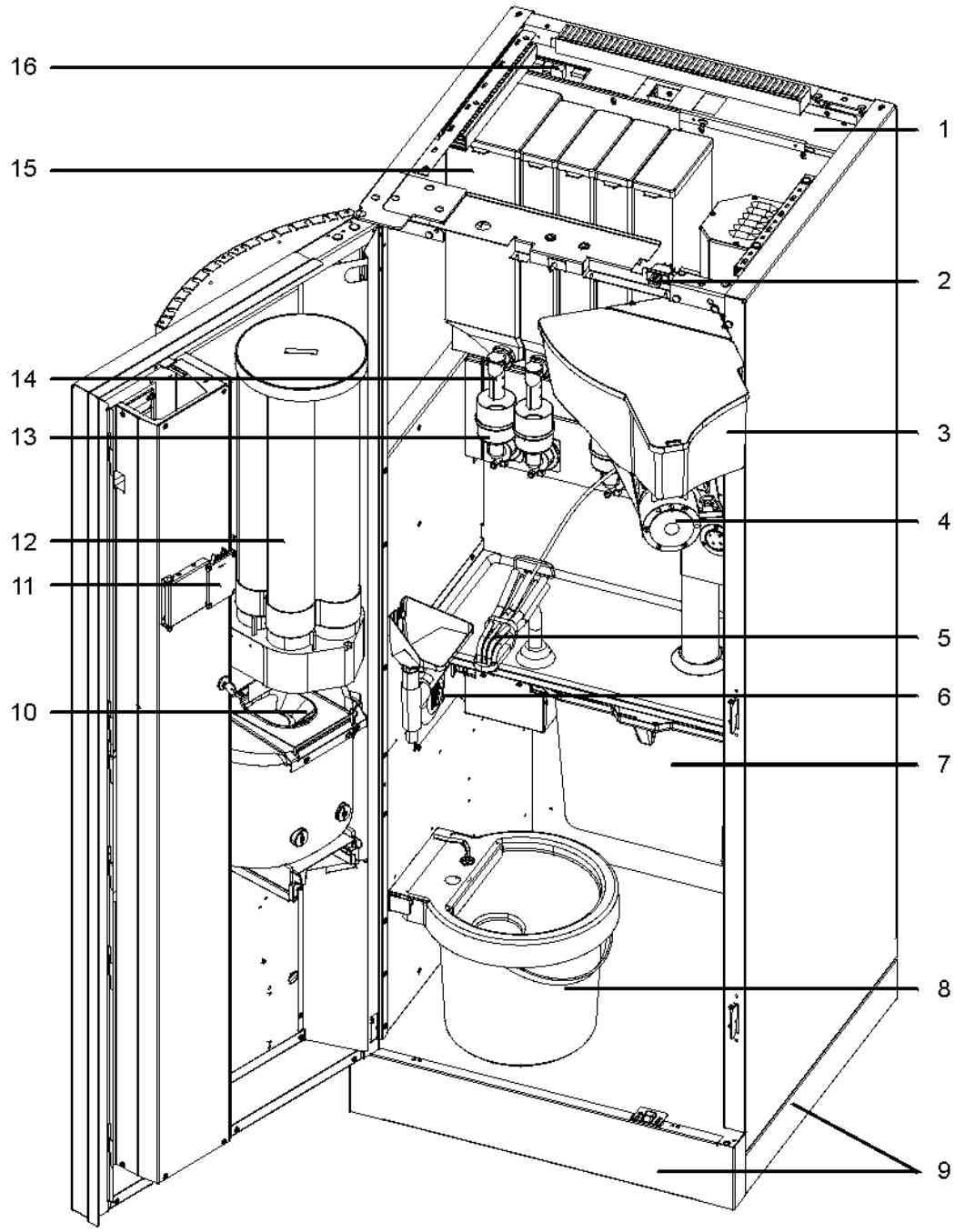
4.2 Innenansichten

4.2.1 CIS



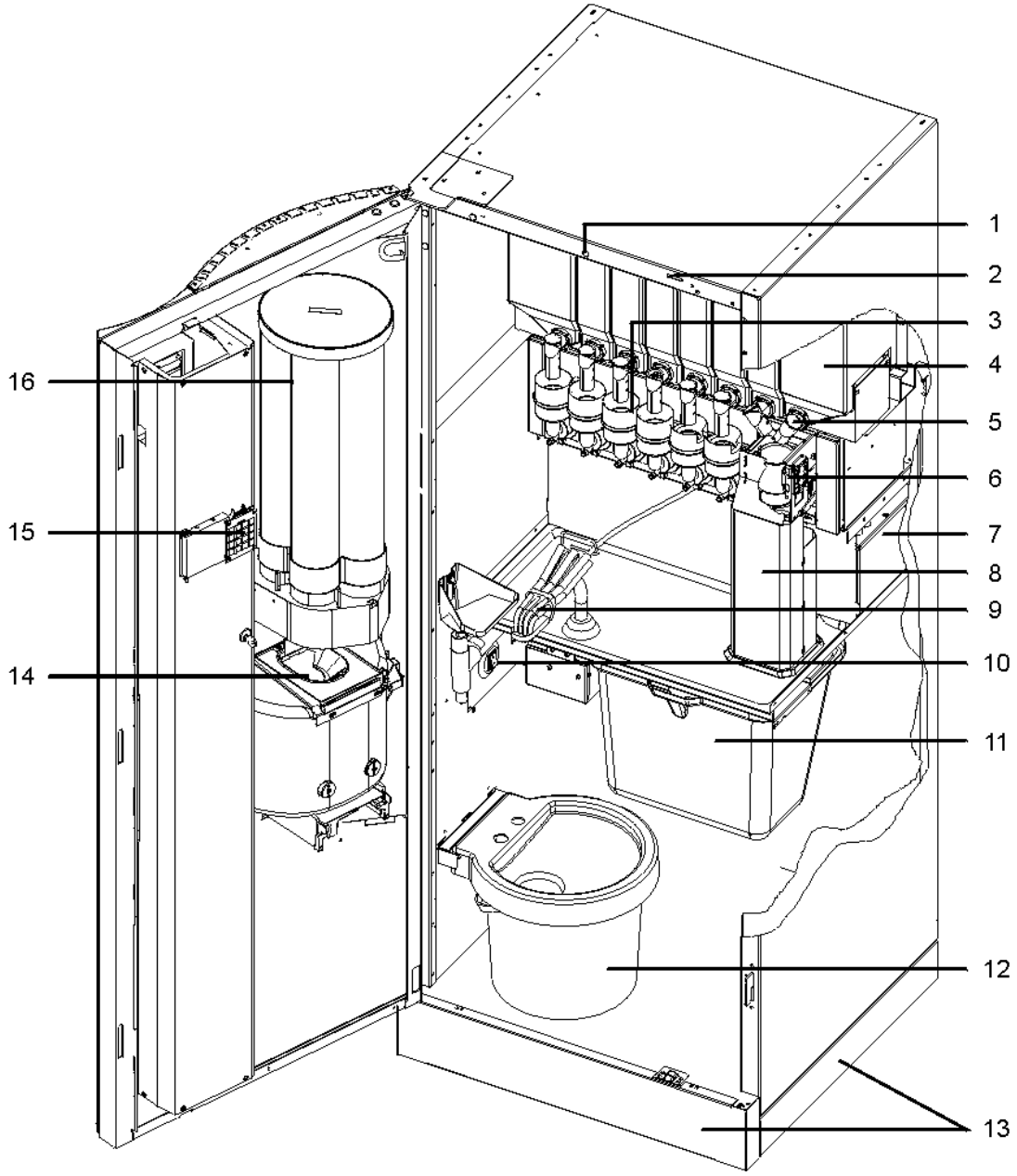
1	Türkontaktschalter der Innenraumbeleuchtung	8	Hauptschalter
2	Türkontaktschalter	9	Tropfwanne
3	Produktbehälter	10	Tropfeimer mit Feuchtesensor
4	Produktrutsche	11	Sockelblenden
5	Mixereinheit	12	Becherrutsche
6	Boiler	13	Servicetastatur
7	Schwenkarm mit Produktausläufen	14	Becherwerk

4.2.2 CVS



1	Netzteil	9	Sockelblenden
2	Türkontaktschalter	10	Becherrutsche
3	Bohnenbehälter	11	Servicetastatur
4	Mühle	12	Becherwerk
5	Schwenkarm mit Produktausläufen	13	Mixereinheit
6	Hauptschalter	14	Produktrutsche
7	Satzbehälter	15	Produktbehälter
8	Tropfeimer mit Feuchtesensor	16	Steuerung

4.2.3 CFS



1	Türkontaktschalter der Innenraumbeleuchtung	9	Schwenkarm mit Produktausläufen
2	Türkontaktschalter	10	Hauptschalter
3	Mixereinheit	11	Satzbehälter
4	Produktbehälter	12	Tropfeimer mit Feuchtesensor
5	Produktrutsche	13	Sockelblenden
6	Brüher	14	Ausgabeverschließung (optional)
7	Boiler	15	Servicetastatur
8	Fallrohr	16	Becherwerk

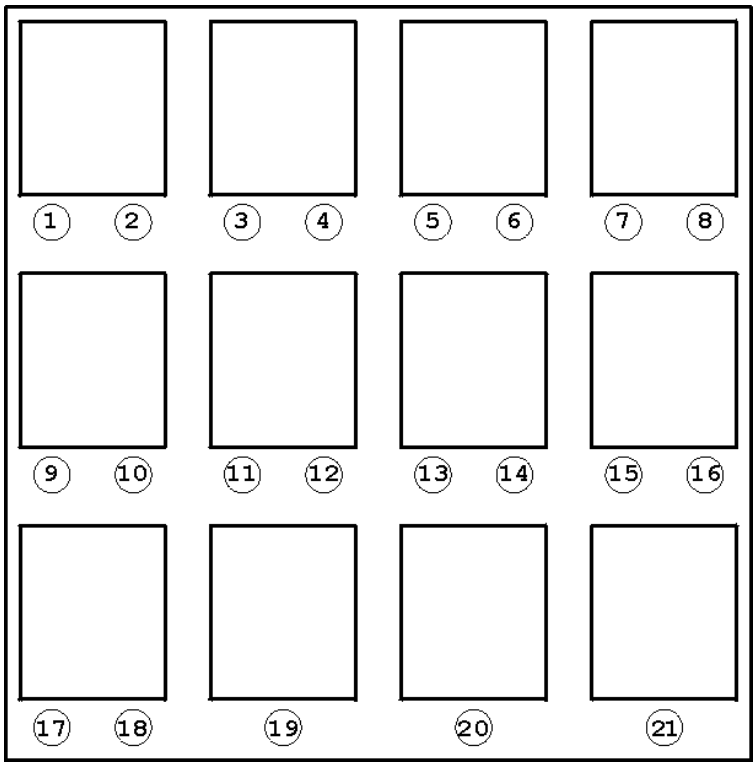
4.3 Anwahltastatur

4.3.1 EC- und SI-Version

Bei diesen Automatenversionen sind die Anwahltasten von oben nach unten von 1 bis 14 nummeriert. Das Produktschild befindet sich jeweils links neben der zugehörigen Anwahltaste.

4.3.2 ES-Version

Die Wahltastennummerierung bei der ES-Version ist in der nebenstehenden Grafik dargestellt. Bei dieser Version befindet sich das Produktschild jeweils über der zugehörigen Anwahltaste.
Um die 21 Wahlen zu aktivieren, muss unter Sondereinstellung F im Installationsmenü 008 eingestellt sein (→ Seite 49).



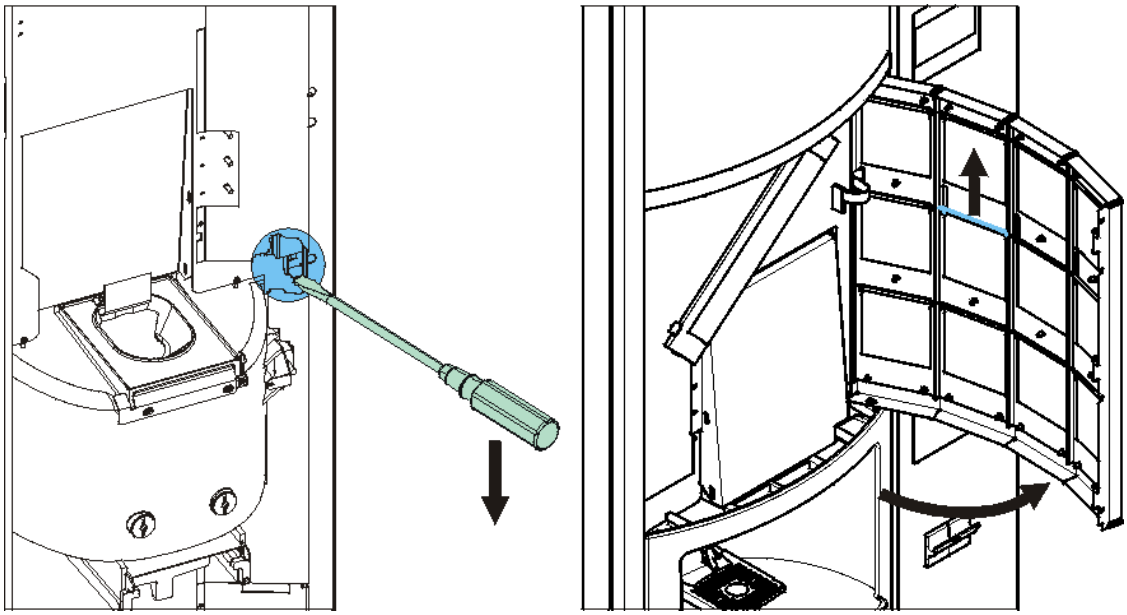
4.4 Produktschilder tauschen

4.4.1 EC- und SI-Version

Die Produktschilder sind an der Türinnenseite in die Schildträger eingeschoben.
Zum Tausch können sie nach oben herausgezogen werden.

4.4.2 ES-Version

1. Öffnen Sie die Automatentür.
2. Führen Sie einen Schraubenzieher durch das Loch in der Abdeckung an der rechten Seite.
3. Heben Sie mit dem Schraubenzieher die Riegelstange hinter der Abdeckung etwas an.
   Dadurch wird die Anwahltastatur entriegelt und kann von außen nach vorn geklappt werden.
   Die Produktschilder sind an der Innenseite in die Schildträger eingeschoben. Zum Tausch können sie nach oben herausgezogen werden.



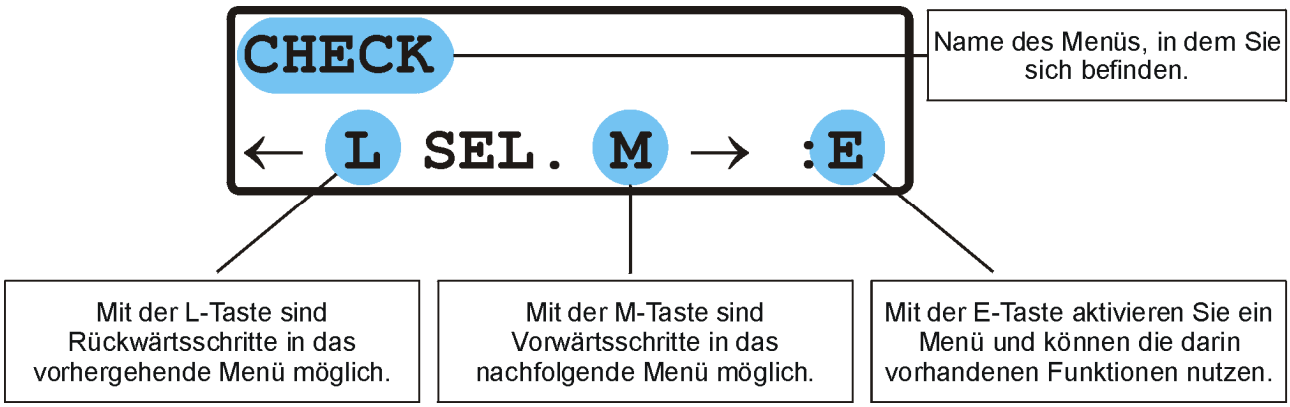
4.5 Produktbehälter

Die Produktbehälter sind durchlaufend nummeriert und mit der zugehörigen Produktbezeichnung beschriftet.
Die jeweiligen Behälterpositionen in der Maschine sind identisch beschriftet.

4.6 Automatensteuerung

Die Steuerung verfügt über 9 Menüs, in denen die Funktionen des Automaten systematisch geordnet sind. Ein Menü wird über die Tastenfolge M und die Ziffer des Menüs (0 – 8) ausgewählt. Taste E aktiviert ein ausgewähltes Menü.
Durch mehrmaliges Drücken der Tasten L oder M kann ebenfalls ein Menü ausgewählt werden. Im Menü Getränkeeinstellung erfolgt durch dieses Vorgehen eine Verzweigung in weitere Untermenüs.

Die nachfolgende Abbildung zeigt die Anzeige im Display nach Betätigung der M-Taste:


CHECK
← L SEL. M → :E
Name des Menüs, in dem Sie sich befinden.
Mit der L-Taste sind Rückwärtsschritte in das vorhergehende Menü möglich.
Mit der M-Taste sind Vorwärtsschritte in das nachfolgende Menü möglich.
Mit der E-Taste aktivieren Sie ein Menü und können die darin vorhandenen Funktionen nutzen.

Zum Verlassen eines Menüs müssen Sie die R-Taste drücken.
Werden keine Tasten betätigt, kehrt der Automat nach etwa einer Minute von selbst in den Verkaufsmodus zurück.

HINWEIS
Beachten Sie bitte, dass durch Änderungen im Programm grundlegende Parameter geändert werden, die einen wesentlichen Einfluss auf die Funktion des Geräts haben.
Eine ausführliche Beschreibung des Menüaufbaus und der möglichen Einstellungen finden Sie in der Programmieranleitung (404 66 210 00).

4.7 Servicesteckdose

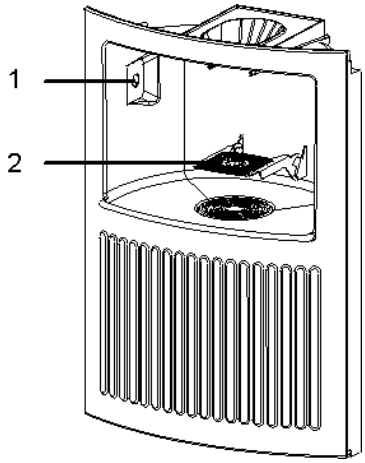
An der Servicesteckdose können für den Service und die Wartung kurzfristig benötigte Hilfsmittel eingesteckt werden (Laptop, Staubsauger, usw.).

HINWEIS
Überlastung der internen Spannungsversorgung
Servicesteckdose nicht zur dauerhaften Versorgung anderer Geräte oder beigestellter Automaten verwenden

4.8 Lichtschranke

HINWEIS
Die Empfindlichkeit der Lichtschranke muss den Lichtverhältnissen am Aufstellort angepasst werden.

Der Bereich der Getränkeausgabe wird durch eine Lichtschranke überwacht.
Erkennt die Lichtschranke einen Gegenstand unter der Getränkeausgabe, wird das Heißgetränk sofort nach Betätigung der Anwahltaste abgegeben. Andernfalls wird erst ein Becher aus dem Becherwerk bereitgestellt.

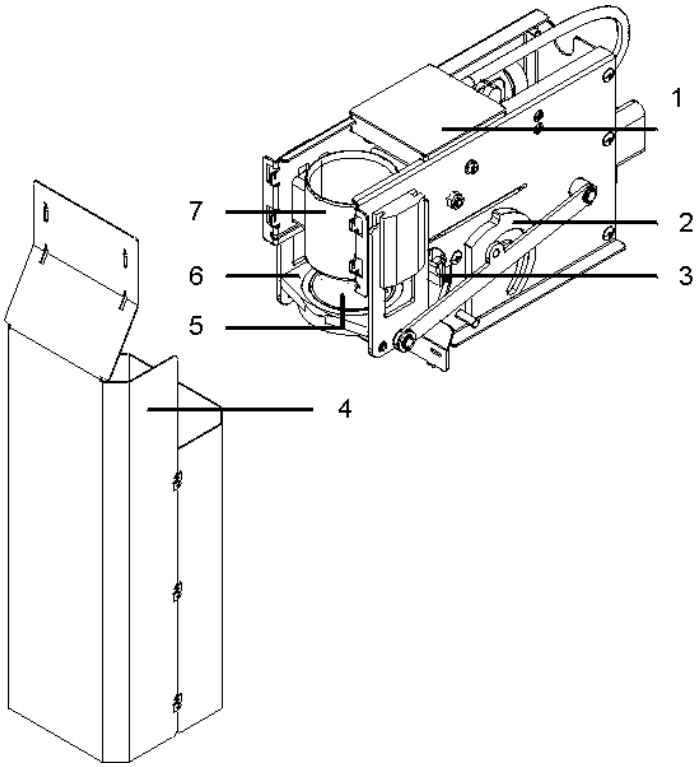


VORSICHT! Heiße Flüssigkeiten
Verbrühungsgefahr!
- nicht mit der Hand in den Ausgabeschacht fassen

1 Lichtschranke
2 Tassentisch

4.9 Frischbrüher (CFS)

Nach Entnahme des Fallrohres kann der komplette Brüher nach vorn entnommen werden.

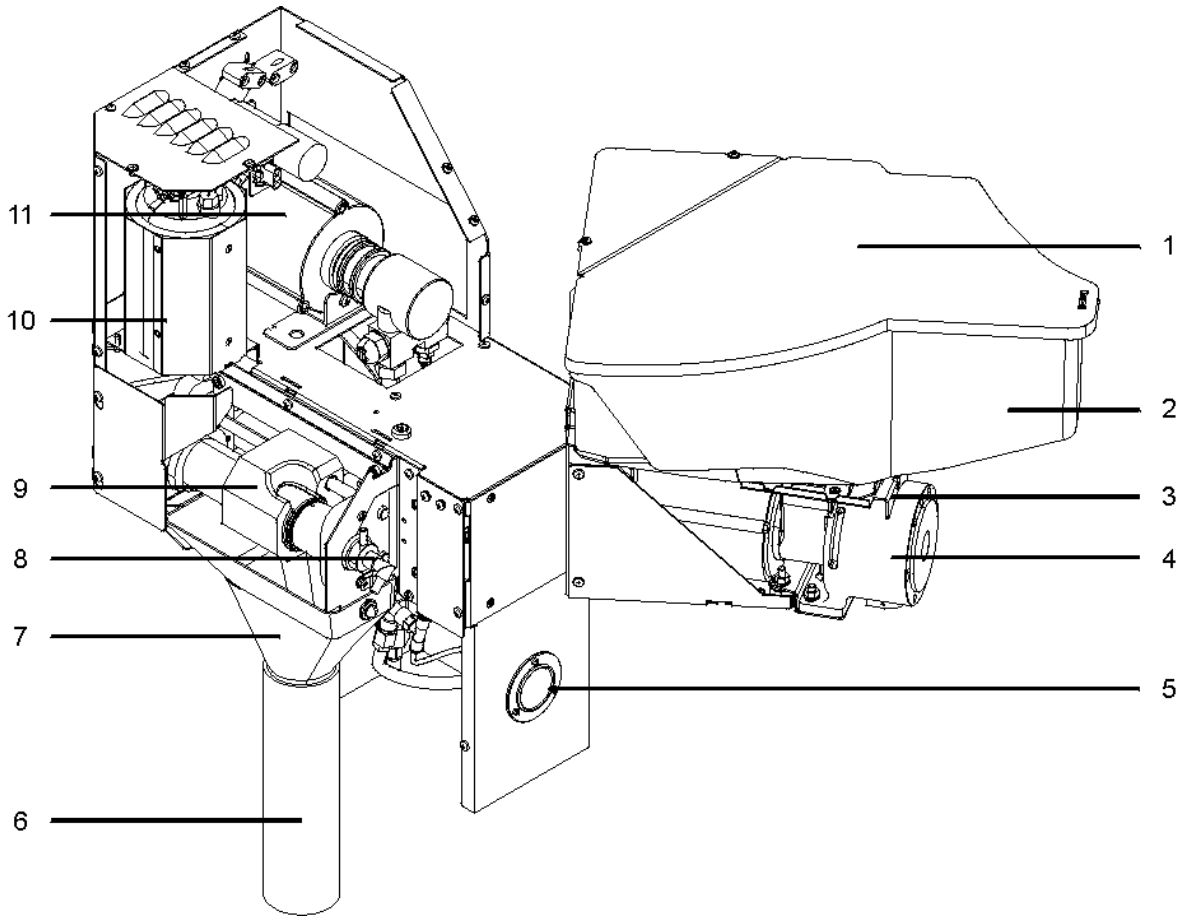


1 Brausekopf
2 Steuerscheibe
3 Wischer
4 Fallrohr
5 Sieb
6 Brühtisch
7 Brühkammer

4.10 Espressobrüher (CVS)

Die Mühle mit dem Bohnenbehälter kann zum leichteren Füllen heraus geschwenkt werden.
Der Bohnenbehälter kann zur Reinigung abgenommen werden.

Die Brühereinheit ist ohne Abdeckungen mit heraus geschwenkter Mühle dargestellt.



1	Deckel des Bohnenbehälters	7	Trichter für Kaffeesatz
2	Bohnenbehälter	8	Brüherauslauf
3	Verschlussschieber für Bohnenbehälter	9	Brühkammer
4	Mühle	10	Espressoboiler
5	Manometer	11	Pumpe
6	Fallrohr		

5 Erstmalige Inbetriebnahme

HINWEIS
Aufstellung und Inbetriebnahme des Gerätes dürfen nur durch eingewiesenes Fachpersonal erfolgen!
Vor dem Aufstellen und der Inbetriebnahme des Gerätes muss die vorliegende Betriebsanleitung vollständig durchgelesen und verstanden werden.

5.1 Checkliste Erstinbetriebnahme

	Maßnahme	Bemerkungen	erledigt
1	Gerät an endgültigen Standort stellen	Entlüftungsabstand mind. 50 mm? Gerät waagerecht?	
2	Bauseitige Wasserleitung spülen		
3	Gerät mit vormontiertem Wasserschlauch an die Kaltwasserversorgung anschließen, ggf. Wasserfilter anschließen	Wasserdruck mind. 0,2 MPa, max. 0,6 MPa!	
4	Netzstecker einstecken		
5	Münzschaltgerät einsetzen	Rückgabemotor einstellen	
6	Komponenten auf Vollständigkeit und festen Sitz kontrollieren		
7	Automat am Hauptschalter einschalten		
8	CVS: Espressoboiler füllen	Servicemenü (M8E88M)	
9	Heizung einschalten	Installationsmenü	
10	Preise und Tastenbelegung überprüfen, Produktschilder stecken	M1 Preise/Zuordnung	
11	Münzschaltgerät füllen		
12	Becherwerk füllen		
13	Produktbehälter füllen		
14	CVS: Mahlgrad einstellen		
15	Alle Behälter und die Schlauchpumpe kalibrieren		
16	Gewünschte Produkt- und Wassermengen eingeben	Kurzmenü	
17	Reinigungsprogramm durchführen, Mischerschalen spülen		
18	Automatenspezifische Einstellungen vornehmen	M6 Uhr/Sperren und M7	
19	Probeverkäufe durchführen	bei geschlossener Tür	

Anschließend ist der Automat betriebsbereit.

5.2 Aufstellen

VORSICHT! Kippgefahr
Verletzung durch Quetschungen!
- Automaten an der Wand oder am Boden befestigen

VORSICHT! Kurzschluss durch Wasser
Lebensgefahr! Beschädigung des Automaten!
- Automaten nicht auf einer Fläche aufstellen, die mit einem Wasserstrahl gereinigt wird
- Automaten nicht mit Wasser aus einem Schlauch reinigen

ACHTUNG! Unzureichende Stromversorgung
Beschädigung des Automaten!
- Das vorhandene elektrische Netz muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- entsprechenden Stromkreis bauseitig mit maximal 16 A absichern
- Automaten nur an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose betreiben

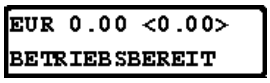
- Indoor-Automaten dürfen nur in trockenen, beheizten und gut belüfteten Räumen aufgestellt und betrieben werden. Optional ist der Automat mit einem Winterpaket erhältlich.
- Bei Outdoor-Automaten darf die Außentemperatur am Aufstellort nicht unter –20°C sinken.
- Bei der Wahl des Aufstellplatzes darauf achten, dass das Gerät für die Bedienung, Befüllung, Reinigung und Wartung leicht zugänglich ist.
- Damit eine einwandfreie Funktion des Automaten gewährleistet ist, muss der Automat genau waagerecht stehen. Die Füße sind verstellbar und können Unebenheiten ausgleichen. Außerdem ist darauf zu achten, dass der vordere Fuß auf der Schließungsseite (vorne rechts) nicht unter Druck steht.
- Aus Sicherheitsgründen muss die Anschlusssteckdose des Geräts gut zugänglich sein.
- Die mitgelieferten Wandabstandshalter sind zu verwenden, damit ein Abstand von 50 mm zur Wand eingehalten wird, um eine einwandfreie Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Sollte eine Wandbefestigung nicht möglich sein, muss der Automat am Boden befestigt werden.
  Es können Bodenbefestigungen bestellt werden, mindestens 2 Stück pro Automat.
- Die Anschluss-Wasserleitung darf nicht geknickt werden.
  Zum Anschluss dürfen nur trinkwassergeeignete, zugelassene Leitungen verwendet werden.
  Der maximal zulässige Wasserdruck der Zuleitung darf 0,6 MPa (6 bar) nicht übersteigen. Verfügt die Zuleitung über einen höheren Wasserdruck, muss ein Druckminderer eingesetzt werden.
- Die mitgelieferten Blenden können an den Füßen montiert, bzw. zum Reinigen des Fußbodens abgenommen werden.

6 Tägliche Bedienung

6.1 Automat einschalten

- Hausseitigen Wasseranschluss öffnen
- Gerätetür öffnen
- Hauptschalter einschalten
- Gerätetür schließen und Schlüssel abziehen

Der Getränkeautomat ist nach kurzer Aufheizzeit betriebsbereit.
Es erscheint die nebenstehende Meldung:



6.2 Bedienung

VORSICHT! Heiße Flüssigkeiten
Verbrühungsgefahr!
- ausgegebene Getränke vorsichtig entnehmen
- Getränk nicht verschütten

Die Bedienung des Heißgetränkeautomaten erfolgt im Verkaufsmodus ausschließlich über die Anwahltasten. Autorisiertes Personal kann den Automaten über einen optionalen Schlüsselschalter in die Abgabemodi „Freiverkauf“ und „Kanne“ umschalten.
Tassen oder Becher können auf den Tassentisch gestellt werden.

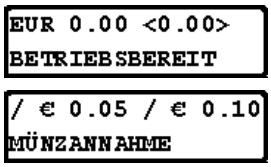
HINWEIS
Im Kannenbetrieb muss der Tassentisch hochgeklappt werden.

- Geeignetes Gefäß unter die Getränkeausgabe stellen, sonst erfolgt eine Becherabgabe durch das Becherwerk.
- Zuwahl (z. B. Extra Weißer, Extra Zucker) drücken
  Die Menge der Zuwahl kann stufenweise in drei Schritten eingestellt werden
- Erforderlichen Getränkepreis einwerfen
  Nach der Getränkeanwahl wird der entsprechende Preis im Display angezeigt
- Anwahltaste des Getränks und evtl. Starttaste drücken
- das Getränk wird zubereitet und ausgegeben

Nach Einwurf des Betrags in den Münzeinwurf erfolgt die Getränkeabgabe.
Abhängig vom eingestellten Verkaufsmodus wird ein verbleibender Restbetrag zurückbezahlt oder erneute Getränkeauswahl erwartet. Bei Kreditkartensystemen wird der Betrag auf der Karte abgezogen.
Die Ausgabe von Wechselgeld erfolgt über das Geldrückgabefach.

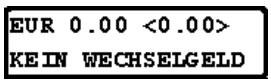
Betriebsbereit

- Ist der Automat betriebsbereit, werden die Anwahltasten beleuchtet.
- Eine der nebenstehenden Meldungen erscheint im Display:



Kein Wechselgeld

Erscheint im Display die Anzeige "Kein Wechselgeld", muss abgezähltes Geld eingeworfen werden.
Bei Überbezahlung erfolgt keine Geldrückgabe.



Verkaufsmodus

Ist der Automat auf „Mehrfachverkauf" (Multi-Vend) eingestellt, wird nach der Wahl des Getränks das Restgeld nicht ausgegeben. Bis der zuordenbare Münzbetrag aufgebraucht ist, können weitere Getränke entnommen werden.
Mit der Münzrückgabetaste wird der Vorgang abgebrochen und der verbleibende Restbetrag ausgegeben.
Ist der Automat auf Kaufzwang eingestellt, muss vor einer Geldrückgabe ein Getränk gewählt werden.

Abgeschaltet bis

Erscheint im Display die blinkende Meldung „abgeschaltet bis 07:00“, können keine Getränke entnommen werden. Der Automat befindet sich in einem Sparmodus, in dem die Boilertemperatur außerhalb der Betriebszeiten auf eine niedrigere Temperatur (60°C) abgesenkt wird.

Verkauf ab

Erscheint im Display die Meldung „Verkauf ab 13:00", können keine Getränke entnommen werden. Der Automat wurde mit einer Sperrzeit belegt. Das heißt, außerhalb dieser Sperrzeit werden keine Getränke abgegeben. Ein Verkauf ist erst ab der angezeigten Uhrzeit möglich.

6.3 Außerbetriebnahme

1. Schalten Sie den Automaten am Hauptschalter aus.
2. Schließen Sie den hausseitigen Wasseranschluss.

Bei Wechsel des Aufstellortes und bei längerem Stillstand muss der Boiler entleert werden. Dies verhindert ein Auslaufen oder Einfrieren des Boilers.
Außerdem muss bei längerem Stillstand der Schlauch aus der Schlauchpumpe entfernt werden, da das Wasser aus dem Schlauch nicht vollständig entfernt werden kann.
Diese Arbeiten dürfen nur von einem Servicetechniker durchgeführt werden!

7 Reinigung

7.1 Sauberkeit/Hygiene

Die Sauberkeit des Automaten unterliegt dem Betreiber und ist vor allem durch das Füllpersonal zu überwachen.

Im Umgang mit dem Getränkeautomaten müssen die allgemeinen Hygieneanforderungen beachtet werden.

- Vor dem Umgang mit Lebensmitteln Hände waschen und gut desinfizieren
- Für die Reinigung des Automaten nur lebensmittelgerechte Mittel einsetzen
- Mixerschalen, Schläuche und Mixergehäuse ausbauen und unter fließendem Wasser reinigen
- Nach der Reinigung dürfen Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nicht mehr berührt werden.
- Niesen oder Husten im Umgang mit offenen Lebensmitteln ist zu vermeiden.
- Geöffnete Produkte müssen ordnungsgemäß verschlossen und sicher aufbewahrt werden.
- Produktreste müssen entfernt werden
- Produkte separat, kühl und trocken lagern
- Der direkte Kontakt mit dem Produkt ist zu vermeiden

Für eine hygienisch einwandfreie Getränkequalität ist die gewissenhafte Reinigung nach vorgeschriebenen Reinigungsintervallen Grundvoraussetzung.
Eine gründliche und regelmäßige Reinigung bzw. Wartung kann mit relativ wenig Zeit- und Kostenaufwand durchgeführt werden.

VORSICHT! Verderbliche Lebensmittel
Gefahr von Lebensmittelvergiftungen und Krankheiten!

- auf die vom Hersteller der Produkte angegebenen Verfallsdaten achten
- abgelaufene Produkte rechtzeitig gegen Produkte mit gültigem Verfallsdatum ersetzen
- keine Produkte mit abgelaufenem Verfallsdatum verwenden
- keine Produkte verwenden, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen
- nur automatengeeignete Produkte einfüllen
- Produkte nicht im Automaten lagern

HINWEIS
bei der Reinigung von Automatenteilen aus Kunststoff in der Spülmaschine darf die Temperatur von 65°C nicht überschritten werden, um Beschädigungen zu vermeiden

Die Reinigung des Automaten sollte in folgender Reihenfolge erfolgen:

- Innenteile ausbauen und reinigen
- Innenteile gut getrocknet wieder einbauen
- Automatisches Spülprogramm aufrufen
- Gehäusereinigung

7.2 Reinigungsliste

Bauteil	Maßnahme	Häufigkeit	Hilfsmittel	Anmerkung
Gehäuse außen: Getränkeausgabe, Tassentisch, Lichtschranke, Display	reinigen	täglich	feuchtes Tuch	
Auffangbehälter	reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Satzbehälter	leeren, reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	nur CVS und CFS
Brühereinheit	Kaffeepulver außen entfernen	täglich	Pinsel	nur CVS und CFS
Becherrutsche	reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Feuchtesensor	feucht abwischen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Lochblech des Ablaufs	reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Mixereinheit	alle Einzelteile reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Spültrichter	reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Spülwanne	leeren und reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Tropfeimer	leeren und reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Produktrutschen	reinigen	täglich	Spülmittel, Tuch	
Espressobrüher	Reinigungsprogramm durchführen	wöchentlich	Reinigungstablette	nur CVS
Absaugung	alle Einzelteile reinigen	wöchentlich	Spülmittel, Tuch	
Tropfbecher	tauschen	wöchentlich		
Produktbehälter	reinigen	wöchentlich	Spülmaschine	
Frischbrüher	Einzelteile reinigen	nach 1.000 Brühungen	Spülmaschine	nur CFS
Geldwechsler	Reinigung nach Herstellerangaben			

7.3 Reinigungsprogramme

Zur Durchführung der Reinigungsprogramme muss kein Code eingegeben werden.

Taste	Funktion
0	CIS: Komplettes Reinigungsprogramm starten CFS und CVS: Spülprogramm durchführen/Brüher reinigen
1	Reinigung Mixer 1 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
2	Reinigung Mixer 2 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
3	Reinigung Mixer 3 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
4	Reinigung Mixer 4 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
5	CIS: Reinigung Mixer 5 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird CFS und CVS: Spülprogramm durchführen/Mischerschalen reinigen

7.4 Tägliche Reinigung

7.4.1 Tropfeimer leeren

1. CVS und CVS: Satzbehälter nach vorn herausziehen
2. Abdeckung des Tropfeimers anheben
3. Tropfeimer nach vorn herausziehen
4. Tropfeimer entleeren, reinigen und abtrocknen
5. Feuchtesensor reinigen und abtrocknen
6. Abdeckung des Tropfeimers anheben
7. Tropfeimer wieder einsetzen
8. Abdeckung auf Eimer klappen
9. Kontrollieren Sie die Position des Feuchtesensors!

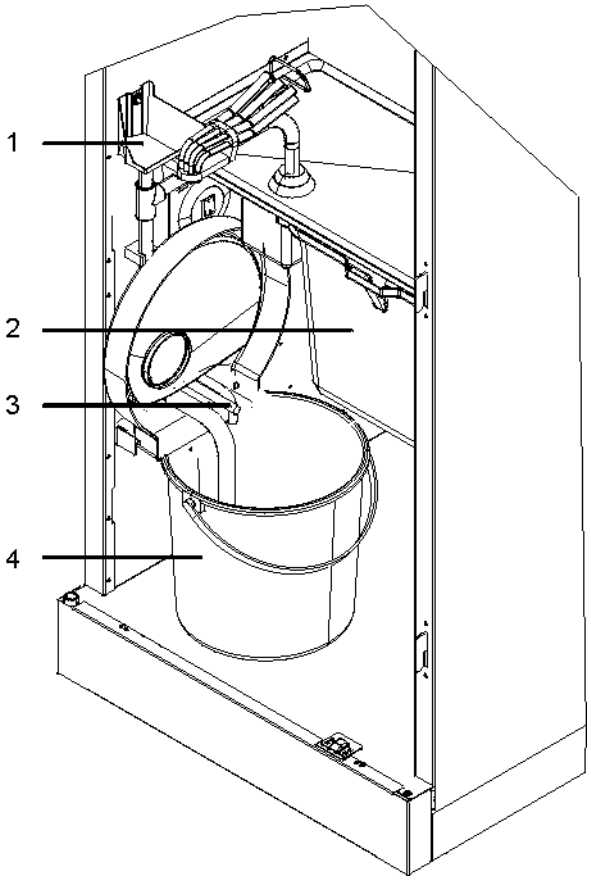
7.4.2 Spültrichter reinigen

1. Tür öffnen, Servicekey stecken
2. Taste 6 auf der Servicetastatur drücken
   Der Schwenkarm wird ausgefahren.
3. Spültrichter entnehmen
4. Spültrichter reinigen
5. Spültrichter wieder einsetzen

7.4.3 Satzbehälter leeren (CVS und CFS)

Zur leichteren Reinigung empfehlen wir, in den Satzbehälter einen handelsüblichen Müllbeutel einzusetzen.

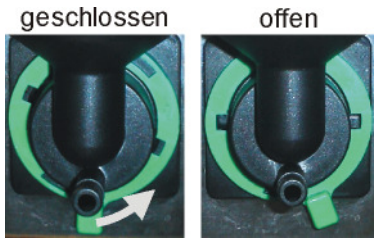
1. Satzbehälter nach vorn herausziehen
2. Satzbehälter entleeren, reinigen und abtrocknen
3. Satzbehälter wieder einsetzen

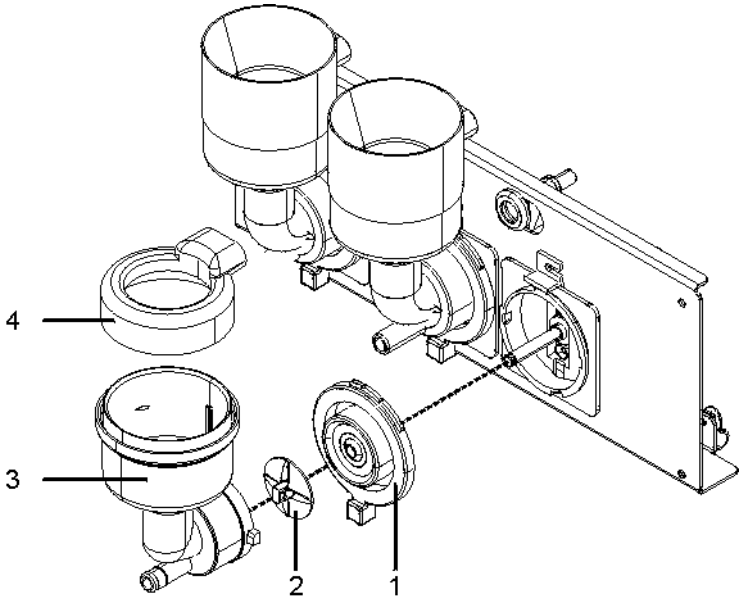


1 Spültrichter
2 Satzbehälter
3 Feuchtesensor
4 Tropfeimer

7.4.4 Mixereinheit reinigen

1. Schieben Sie die Produktrutschen der Produktbehälter nach oben und entnehmen Sie die Produktbehälter.
2. Ziehen Sie den Auslaufschlauch ab.
3. Drehen Sie den Flansch entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Raststellung.
   Dadurch wird das Mixergehäuse aus der Arretierung gelöst.
4. Ziehen Sie das Mixergehäuse mit Luftabsaugung nach vorn ab.
5. Entnehmen Sie den Mixerflügel und den Flansch.
6. Reinigen Sie das Mixergehäuse, die Mixer-Luftabsaugung, den Flansch und den Mixerflügel gründlich mit heißem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Einzelteile danach unter fließend heißem Wasser ab und trocken Sie diese mit einem sauberen Geschirrtuch gut ab.
7. Setzen Sie alle Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
   Achten Sie dabei besonders auf den korrekten Sitz des Mixerflügels.
8. Setzen Sie die Produktbehälter ein und schieben Sie die Produktrutschen nach unten.





1 Flansch
2 Mixerflügel
3 Mixergehäuse
4 Mixer-Luftabsaugung

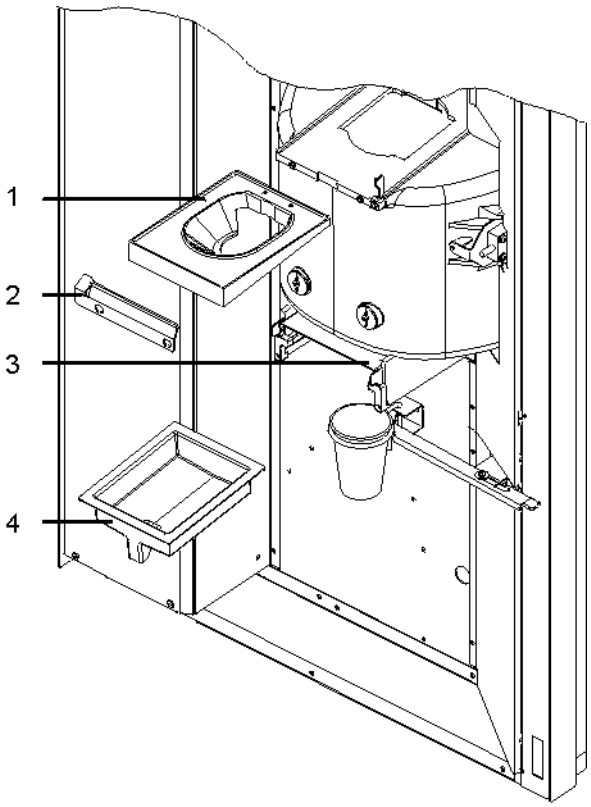
ACHTUNG! Unsachgemäßer Wasseranschluss
Überschwemmungsgefahr!
- auf festen und korrekten Anschluss aller Wasseranschlüsse achten

7.4.5 Auffangbehälter und Lochblech reinigen

Zur Reinigung des Auffangbehälters und des Lochblechs müssen beide Teile ausgebaut werden.

1. Auffangbehälter leicht anheben, herausziehen und reinigen
2. Lochblech herausziehen und reinigen
3. beide Teile wieder einsetzen

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



7.4.6 Becherrutsche reinigen

1. Fixierblech nach links schieben und herausnehmen
2. Becherrutsche herausnehmen und reinigen
3. beide Teile wieder einsetzen

1 Becherrutsche
2 Fixierblech
3 Lochblech
4 Auffangbehälter

7.4.7 Reinigung außen

Die Außenreinigung des Automaten mit einem feuchten Tuch durchführen:

- Automatengehäuse
- Getränkeausgabe
- Tassentisch
- Lichtschranke

7.5 Wöchentliche Reinigung

Folgende Reinigungsarbeiten müssen wöchentlich zusätzlich durchgeführt werden:

7.5.1 Produktbehälter reinigen

1. Produktrutsche nach oben schieben
2. Behälter vorn etwas anheben, so dass die Arretierstifte frei werden und nach vorne entnehmen
3. Produktbehälter entleeren, trocken ausklopfen
4. Behälter mit heißem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel gründlich reinigen, mit fließend heißem Wasser abspülen.
5. Mit einem sauberen Geschirrtuch/Einwegtüchern gut abtrocknen. Der Produktbehälter muss wieder komplett trocken sein.
6. Vor dem Einsetzen der gereinigten Produktbehälter Behältergrundplatte reinigen und trocknen
7. Produkte wieder einfüllen
   Vor dem Befüllen die Hände waschen. Der direkte Kontakt mit dem Produktpulver ist zu vermeiden.
   Beim Befüllen die allgemeinen Hygieneanforderungen beachten (siehe Kapitel 7.1)
8. Produktbehälter einsetzen
   Achten Sie dabei darauf, dass die Behälter lagerichtig (den Beschriftungen entsprechend) eingesetzt sind.
9. Produktrutsche nach unten schieben und auf das Zentrum der Mixerschale ausrichten

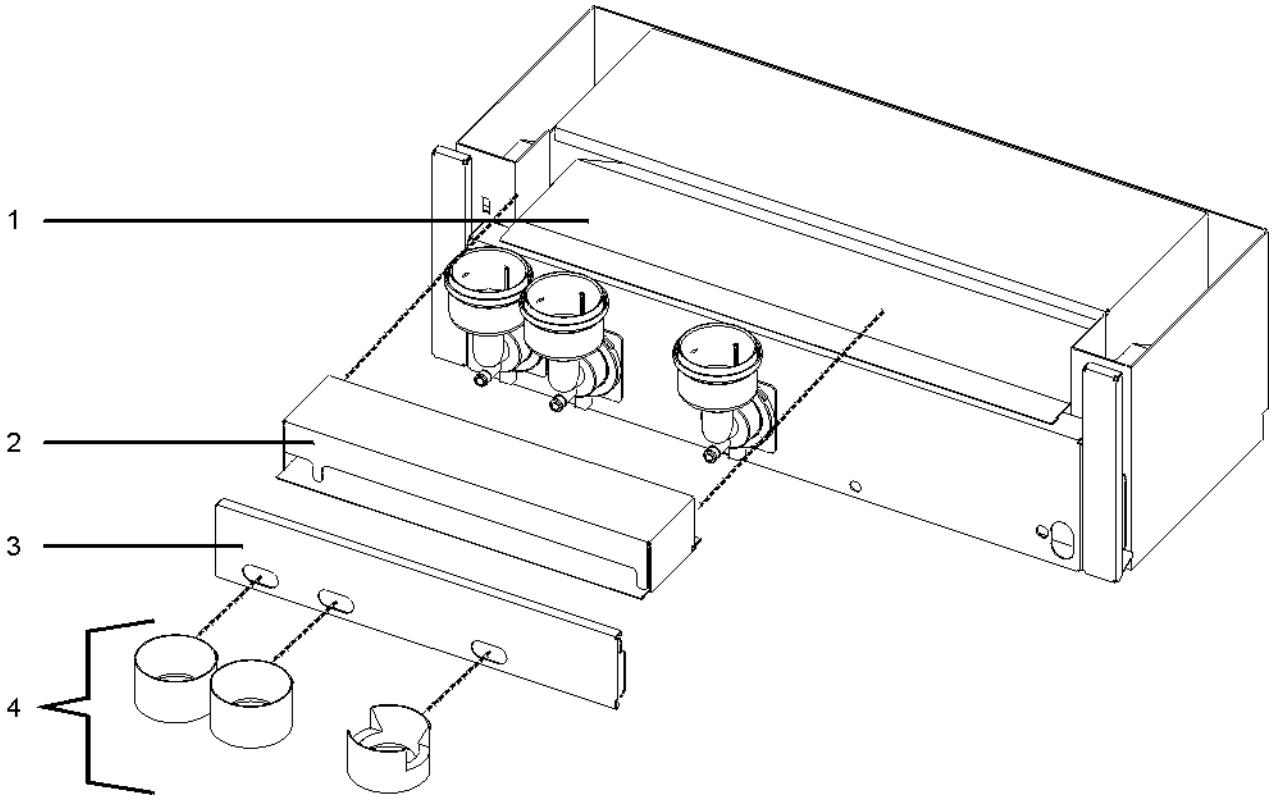
HINWEIS
Vor Wiederinbetriebnahme generell kontrollieren, dass:

- die Produktrutschen auf die Mitte der Mixerschalen gerichtet sind
- die Mixerschalen richtig eingesetzt wurden
- die Mixer-Wasserkupplungen korrekt mit den Wasseranschlüssen verbunden wurden
- die Auslaufschläuche fest sitzen

7.5.2 Absaugung reinigen

VORSICHT! Schnittgefahr!
Bleche können scharfkantig sein.
- Vorsicht beim Reinigen der Absaugung

1. Mixer-Luftabsaugungen entnehmen
2. Querträger-Absaugung leicht anheben und entnehmen
3. Prallblech herausziehen
4. Prallblech und Querträger-Absaugung reinigen und gut abtrocknen
5. Absaugkanal feucht auswischen und gut abtrocknen
6. alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen



1	Absaugkanal	3	Querträger-Absaugung
2	Prallblech	4	Mixer-Luftabsaugungen

7.5.3 Espressobrüher reinigen (CVS)

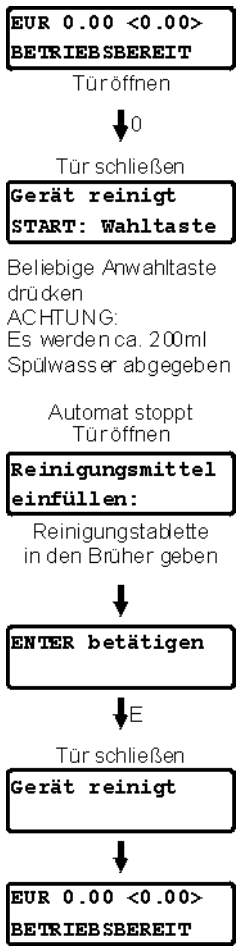
Zur Reinigung der Brühereinheit steht ein Spülprogramm zur Verfügung. Dieses muss wöchentlich einmal durchgeführt werden.
Das Reinigungsprogramm dauert etwa 8 Minuten. Nach Beendigung ist der Automat betriebsbereit.

VORSICHT! Heißes Spülwasser
Verbrühungsgefahr!
- nicht in das Spülwasser fassen
- Spülwasser nicht verschütten

HINWEIS
Vor Starten des Reinigungsprogramms muss unbedingt darauf geachtet werden, dass alle Teile wieder eingebaut wurden.

Das automatische Reinigungsprogramm wird wie folgt gestartet:

1. Tür öffnen
2. Taste 0 drücken
3. Tür schließen
4. Beliebige Wahltaste betätigen
   Vorreinigung beginnt,
   ca. 200-300ml heißes Wasser werden ausgespült
5. Automat stoppt
6. Tür öffnen
7. Reinigungstablette in den Brüher geben
8. Taste E betätigen
9. Tür schließen
10. Beliebige Wahltaste betätigen
    Reinigungsvorgang der Brühereinheit wird gestartet.
    Im Display wird „Gerät reinigt“ blinkend angezeigt



HINWEIS
Wurde das Reinigungsprogramm unterbrochen oder vorzeitig beendet, erscheint eine Hinweismeldung. Das Reinigungsprogramm muss erneut gestartet werden.

HINWEIS
Mit den Zifferntasten 1 bis 4 können einzelne Mixerschalen gespült werden. Das Spülwasser läuft, solange die Taste gedrückt wird.
Das Spülen der einzelnen Mixerschalen ersetzt nicht das komplette Reinigungsprogramm!

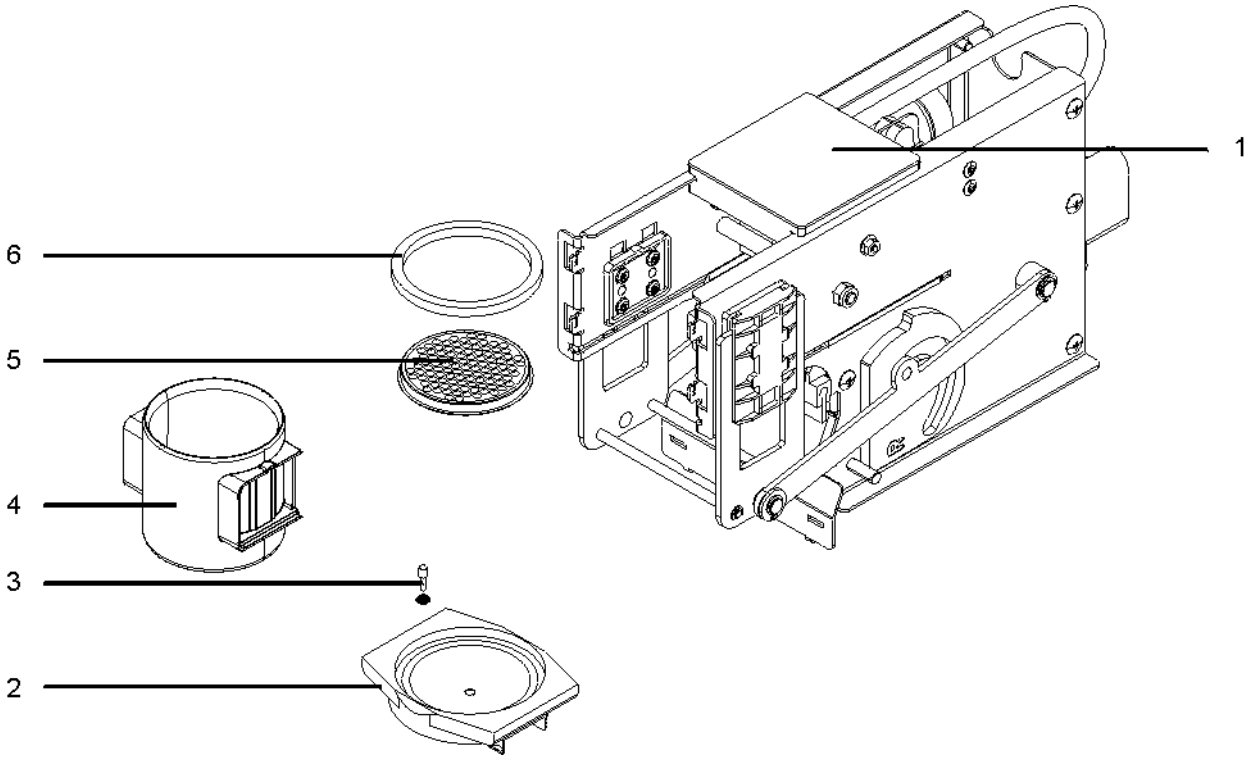
7.5.4 Frischbrüher reinigen (CFS)

Nach etwa 1.000 Brühungen ist zusätzlich zum Reinigungsprogramm eine gründliche Reinigung der Brüherteile in der Spülmaschine notwendig. Hierzu können Sie folgende Teile entnehmen:

1. Heben Sie das Fallrohr etwas an und entnehmen Sie es nach vorn.
2. Ziehen Sie die Brühkammer nach vorn heraus.
3. Heben Sie den Brühtisch etwas an und entnehmen Sie ihn nach vorn.
4. Drücken Sie von unten auf den Ausdrückstift.
   Anschließend können die Dichtung und der Filter leicht aus dem Brühtisch entnommen werden.
   Die Dichtung darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Legen Sie das Sieb in Reinigungslösung ein.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

HINWEIS
Die Dichtung darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
Der Filter muss zum Reinigen in eine Reinigungslösung eingelegt werden. Nach der Reinigung kann der Filter wieder verwendet werden.



1	Brausekopf	4	Brühkammer
2	Brühtisch	5	Filter
3	Ausdrückstift für Brüherdichtung	6	Brüherdichtung

8 Automatensteuerung

8.1 Kurzwahlen

Über die Kurzwahlnummern der Servicetastatur können verschiedene Funktionen direkt ausgeführt werden. Hierfür ist kein Sicherheitscode erforderlich.

Vorgehensweise:

- Die Tür muss geöffnet sein, damit die Servicetastatur zugänglich ist.
- Der Servicekey muss gesteckt sein.
- Das Display muss die Betriebsbereitschaft des Automaten anzeigen.
- Zifferntaste der gewünschten Funktion betätigen

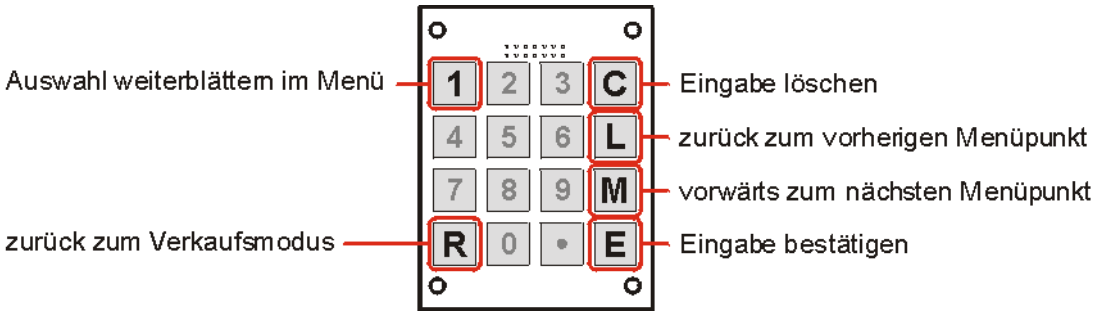
HINWEIS
Die aufgerufene Funktion wird sofort ausgeführt.
Bei Probeverkauf muss ein geeignetes Gefäß unter die Ausgabeposition des Schwenkarms gehalten werden. Alternativ kann vor Aufruf der Funktion Probeverkauf der Servicekey entfernt und anschließend die Automatentür geschlossen werden.

Taste	Funktion	Bemerkung
0	Reinigen/Spülen	CIS: Komplettes Reinigungsprogramm starten CFS und CVS: Spülprogramm durchführen/Brüher reinigen
1	Mixer 1 Spült	Reinigung Mixer 1 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
2	Mixer 2 Spült	Reinigung Mixer 2 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
3	Mixer 3 Spült	Reinigung Mixer 3 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
4	Mixer 4 Spült	Reinigung Mixer 4 wird durchgeführt, solange die Taste gedrückt wird
5	Spülprogramm	CIS: keine Funktion CFS und CVS: Spülprogramm durchführen/Mischerschalen reinigen
6	Filterzähler	Zählerstand Filterreichweite anzeigen (optional)
7	Probeverkauf	Ein Probeverkauf wird durchgeführt.
8	Becherausgabe	Ein Becher wird ausgegeben.
9	Gesamtverkäufe	Statistik der Gesamtverkäufe anzeigen

HINWEIS
Die Verfügbarkeit der einzelnen Funktionen ist abhängig von der Automatenvariante. Ihre Automatenvariante entnehmen Sie bitte dem Aufkleber an der Geräteinnenseite.

Die Steuerung verfügt über 9 Menüs, in denen die Funktionen des Automaten systematisch geordnet sind. Ein Menü wird über die Tastenfolge M und die Ziffer des Menüs (0 – 8) ausgewählt. Taste E aktiviert ein ausgewähltes Menü.

Durch mehrmaliges Drücken der Tasten L oder M kann ebenfalls ein Menü ausgewählt werden.
Im Menü Getränkeeinstellung erfolgt durch dieses Vorgehen eine Verzweigung in weitere Untermenüs.



Erfolgt einige Zeit kein Tastendruck, schaltet die Steuerung automatisch in den Verkaufsmodus.
Ausnahme: Im Menü Service erfolgt kein automatischer Rücksprung ins Verkaufsmenü.

Um eine ungewollte Programmierung durch Unbefugte zu vermeiden, können die Menüs mit einem Sperrcode versehen werden. Die Steuerung verfügt über hierarchisch aufgebaute Sperrcodes.

- Code A besitzt die niedrigste Zugriffsstufe.
- Code B erlaubt auch Zugriff auf Code A gesicherte Menüs.

HINWEIS
Beachten Sie bitte, dass durch Änderungen im Programm grundlegende Parameter geändert werden, die einen wesentlichen Einfluss auf die Funktion des Geräts haben.
Vor einer Änderung sollten die eingestellten Werte notiert werden. Dadurch können die alten Werte bei Bedarf erneut eingegeben werden. Alternativ kann zum Ändern der Parameter auch die PC-Software SIELECTOR eingesetzt werden.

8.2 Menü – Schnellübersicht

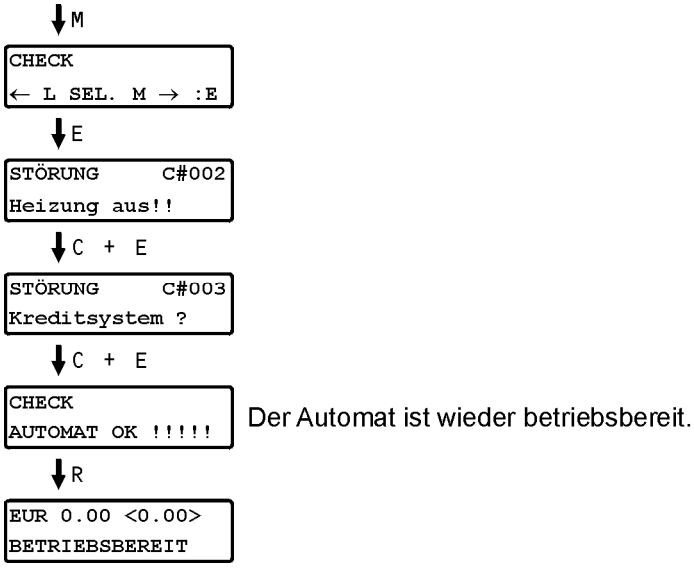
HINWEIS
Wenn im Installationsmenü die Sperrcodes A und B installiert wurden, sind die angegebenen Menüs gesperrt und nur nach Eingabe des entsprechenden Codes zugänglich.

Nr.	Displayanzeige	Code	Funktion
0	CHECK ← L SEL. M → :E	-	Fehleranzeige, Löschen von Fehlermeldungen
1	PREISE/ZUORDNUNG ← L SEL. M → :E	B	Eingabe von Verkaufspreisen, Zuordnen der Produkte zu einer Anwahltaste
2	**GETRÄNKEEINST.** **← L SEL. M → :E**	B	Eingabe oder Änderung von Dosierparametern und Tassenanpassung
3	PROBEVERKAUF ← L SEL. M → :E	A	Überprüfen des Verkaufsablaufes
4	STATISTIK ← L SEL. M → :E	-	Anzeige der Verkaufsstatistik
5	GESAMTSTATISTIK ← L SEL. M → :E	B	Anzeige der Verkaufsstatistik Die Gesamtstatistik kann nur vom Hersteller gelöscht werden
6	UHR/ SPERREN ← L SEL. M → :E	B	Einstellen von Ortszeit, Boilertemperatur, Heizzeiten, Heiztagen, Preisen und Beleuchtungszeiten
7	INSTALLATION ← L SEL. M → :E	B	Einstellen von Land, Währung, Automatentyp, Automatennummer, Sperrcodes, Vorwahlzeiten, Kreditsystem, Verkaufsmodus, Geldwechslerparameter, Geräteoptionen, Servicetelefonnummer
8	SERVICEBETRIEB ← L SEL. M → :E	B	Test von Automatenkomponenten Ablesen von Automatenparametern Füllen und Entleeren des Münzwechslers

8.3 Menü Check (M0)

Im Menü Check werden aktuelle Gerätestörungen im Klartext angezeigt. Zu jeder Störung wird ein aktueller Zählerstand eingeblendet.

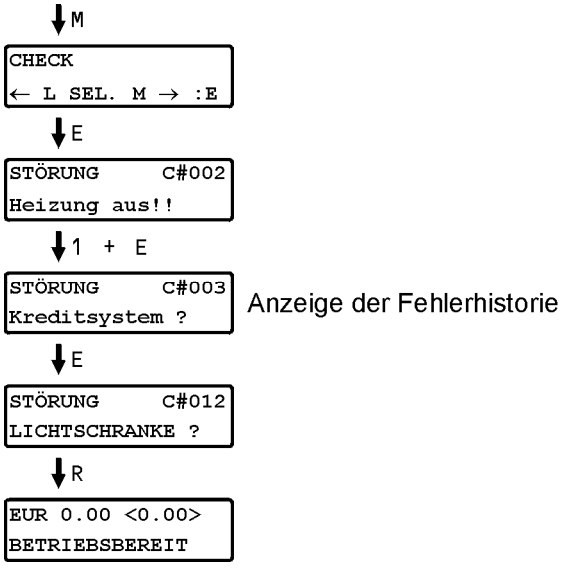
8.3.1 Fehler löschen



- Taste E bestätigt die Fehlermeldungen
- Taste C löscht die Fehlermeldungen.
  Treten mehrere Störungen gleichzeitig auf, erscheint nach Bestätigung die nächste Meldung.
- Taste R schaltet zurück in den Verkaufsmodus

Erfolgt einige Zeit kein Tastendruck, schaltet die Steuerung automatisch in den Verkaufsmodus

8.3.2 Fehlerhistorie anzeigen



- Taste 1 zeigt die Fehlerhistorie an
- Taste E schaltet durch die Fehlerhistorie
- Taste R schaltet zurück in den Verkaufsmodus

Erfolgt einige Zeit kein Tastendruck, schaltet die Steuerung automatisch in den Verkaufsmodus

8.4 Menü Preise/Zuordnung (M1)

Im Menü Preise/Zuordnung werden den Anwahltasten verschiedene Funktionen zugeordnet.

Alle Anwahltasten des Automaten sind völlig frei beleg- und programmierbar.
Jeder Anwahltaste kann ein beliebiges Getränk, eine beliebige Getränkekombination, eine Getränke- und Funktionen-Kombination oder nur eine Vor- und Zuwahl-Funktion zugeordnet werden. Außerdem kann für jedes Getränk ein Name eingegeben werden.

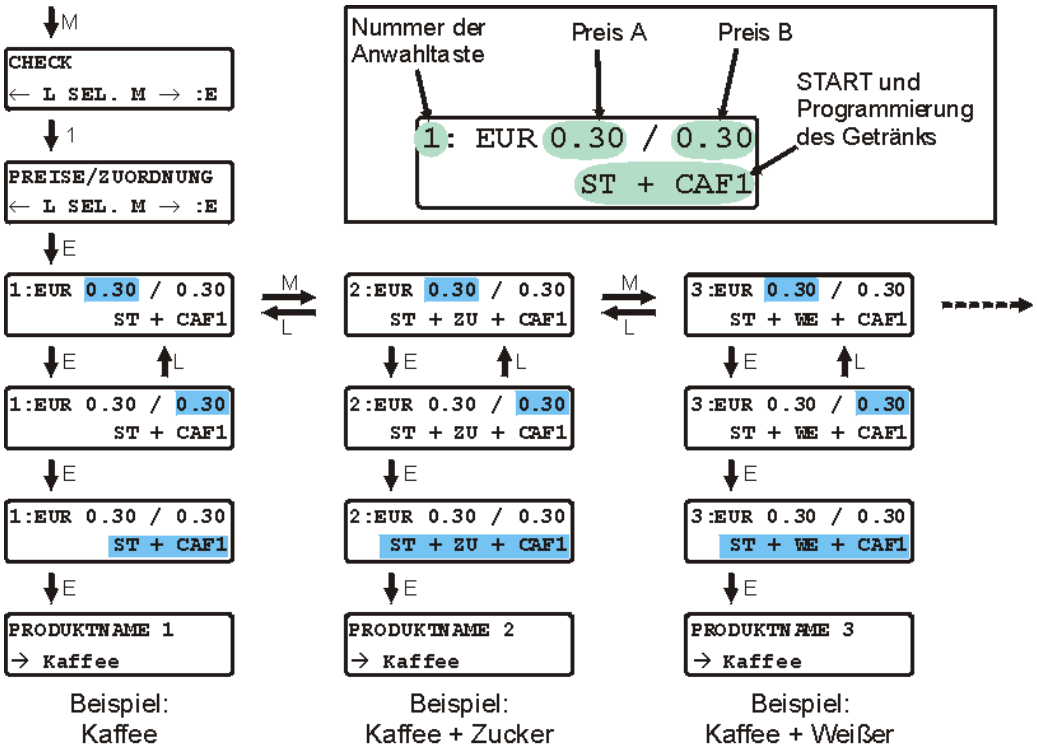
Die Preise A und B beziehen sich auf die in Menü Uhr/Sperren eingegebene Gültigkeitsdauer.

Für die Getränkeprogrammierung die Zifferntaste 1 (vorwärts) oder Zifferntaste 2 (rückwärts) so oft drücken, bis das gewünschte Getränkekürzel angezeigt wird

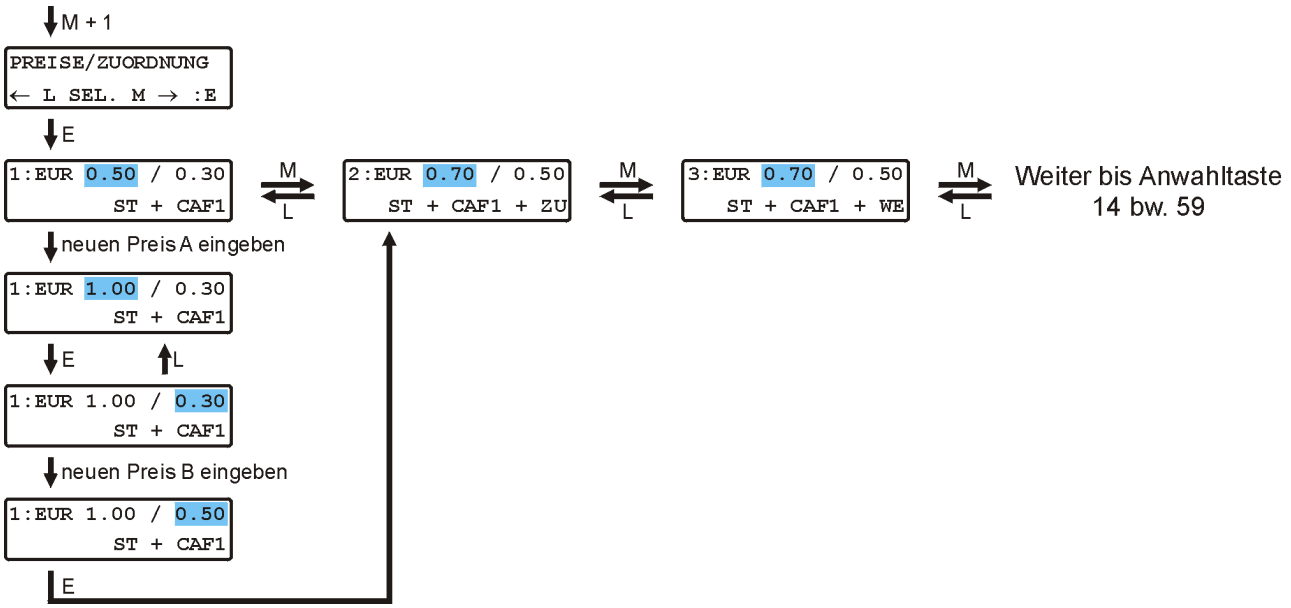
Der blinkende Cursor befindet sich im jeweils aktuellen Eingabefeld.

- Taste C löscht das Eingabefeld der aktuellen Cursorposition
- Tasten 0-9 zur Eingabe des benötigten Wertes
- Taste E speichert den angezeigten Wert und springt zum nächsten Eingabefeld
- Taste M schaltet auf die nächste Anwahltaste
- Taste L bewirkt ein schrittweises Zurückschalten auf das vorherige Eingabefeld

8.4.1 Übersicht



8.4.2 Preise ändern



S

HINWEIS

Die Verkaufspreise können auch über entsprechenden Münzeinwurf eingestellt werden:

- das Menü M1 anwählen und mit ENTER bestätigen
- den niedrigsten Verkaufspreis einwerfen und die gewünschten Anwahltasten betätigen
- Geld nachwerfen und die zu dem neuen Betrag gehörenden Wahltasten drücken
- so lange wiederholen, bis auf jede Wahltaste ein Preis programmiert ist

Bitte beachten Sie hierbei die eingestellte Uhrzeit (Preis A und B) sowie die Schlüsselstellung (TASSE – BECHER)

8.5 Menü Getränkeeinstellung (M2)

HINWEIS
Die Dosierung muss bei geöffneter Gerätetür erfolgen.
Der Servicekey muss am Türschalter gesteckt und der Automat muss betriebsbereit sein.

Im Menü Getränkeeinstellung können alle Parameter der Getränkezubereitung eingestellt werden. Es ist unterteilt in die Kategorien Kalibrierung, Dosierung und Tassenanpassung.

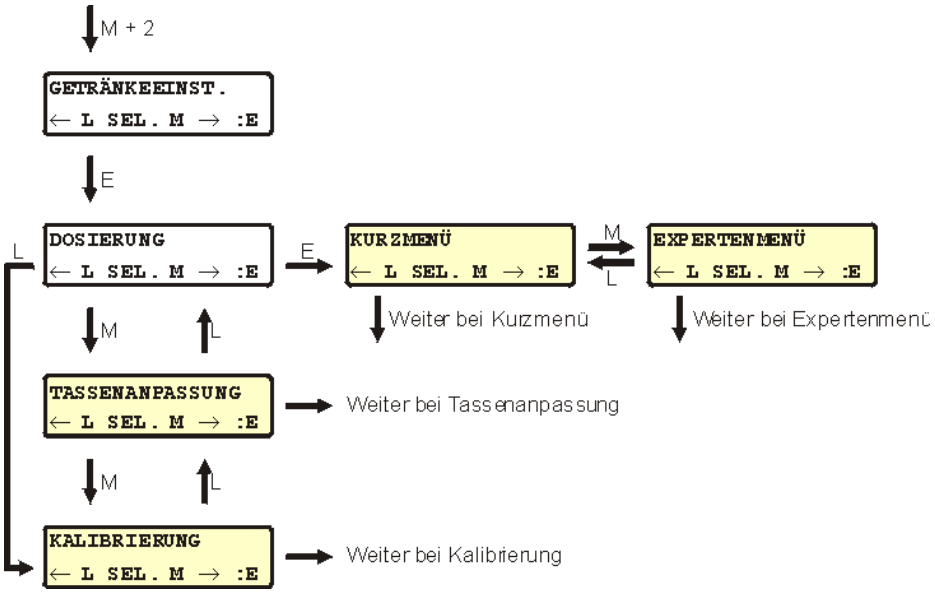
- Im Kalibriermenü werden die Abgabemengen der einzelnen Produktbehälter und der Pumpe kalibriert. Dies muss für jeden Produktbehälter nur einmal durchgeführt werden.
- Die Dosierung dient zur geschmacklichen Einstellung der Getränke. Es wird zwischen einem einfachen Kurzmenü und einem sehr umfangreichen Expertenmenü unterschieden. Die gewünschten Pulver- und Wassermengen können in Gramm eingegeben werden.
  Die Dosierungseinstellungen werden jeweils an Getränkebeispielen gezeigt.
- Die Tassenanpassung dient zur schnellen Änderung der Füllmenge. Hierbei stehen zwei verschiedene Modi zur Auswahl.

Benötigtes Zubehör für die Getränkeeinstellung

→ Produktwaage mit 0,1g Genauigkeit (Tara-Funktion)
→ Messbecher mit ml-Skala
→ geeignetes Auffanggefäß

HINWEIS
Eine komfortable Lösung zur Verwaltung der Getränkeeinstellung sowie aller anderen Automatenparameter bietet die PC-Software SIELECTOR.

Der Einstieg in die Getränkeeinstellung erfolgt über M+2 und verzweigt wie unten abgebildet.



8.5.1 Kalibrierung

HINWEIS
Nach einem Produktwechsel muss der entsprechende Behälter neu kalibriert werden.

1. Automat öffnen und mit der Tastenkombination M+2+E+L das Menü Kalibrieren aufrufen und die Auswahl mit E bestätigen
2. Gewünschten Behälter oder die Pumpe mit der Zifferntastatur entsprechend der folgenden Tabelle auswählen und die Auswahl mit E bestätigen (Die Behälter sind von links nach rechts nummeriert.):

	Variante	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
CIS	**7401**	Zucker	Kaffee 1	Weißer	Suppe	Tee	CSP 1	Kakao	—	—	Pumpe
	7403	—	Kaffee 2	Zucker	Suppe	Tee	Weißer	Topping	Kakao	—	Pumpe
	7501	CSP 1	Kaffee 1	—	Zucker	Suppe	Tee	Weißer	Kakao	—	Pumpe
	8401	Kaffee 1	Kaffee 2	Zucker	Suppe	Tee	Weißer	Topping	Kakao	—	Pumpe
CFS	**8301**	Kakao	Topping	Weißer 1	Instant-kaffee	Zucker 1	Weißer 2	Zucker 2	Tee	—	Pumpe
	8405	Kakao	CSP 1	Tee	Suppe	Zucker	Instant-kaffee	Weißer	Kaffee	—	Pumpe
	8407	Kakao	Tee	Suppe	Zucker	Topping	Weißer	Kaffee 1	Kaffee 2	—	Pumpe
CVS	**5301**	Kakao	—	Suppe	Zucker	Instant-kaffee	Weißer	—	—	Mühle	Pumpe
	5305	CSP 1	Tee	Zucker	Kakao	Weißer	—	—	—	Mühle	Pumpe
	6301	Kakao	CSP 1	Suppe	Zucker	Instant-kaffee	Weißer	—	—	Mühle	Pumpe
	6402	Kakao	Tee	Suppe	Weißer	Instant-kaffee	Zucker	—	—	Mühle	Pumpe
	6405	Instant-kaffee	Tee	Suppe	Weißer	Kakao	Zucker	—	—	Mühle	Pumpe

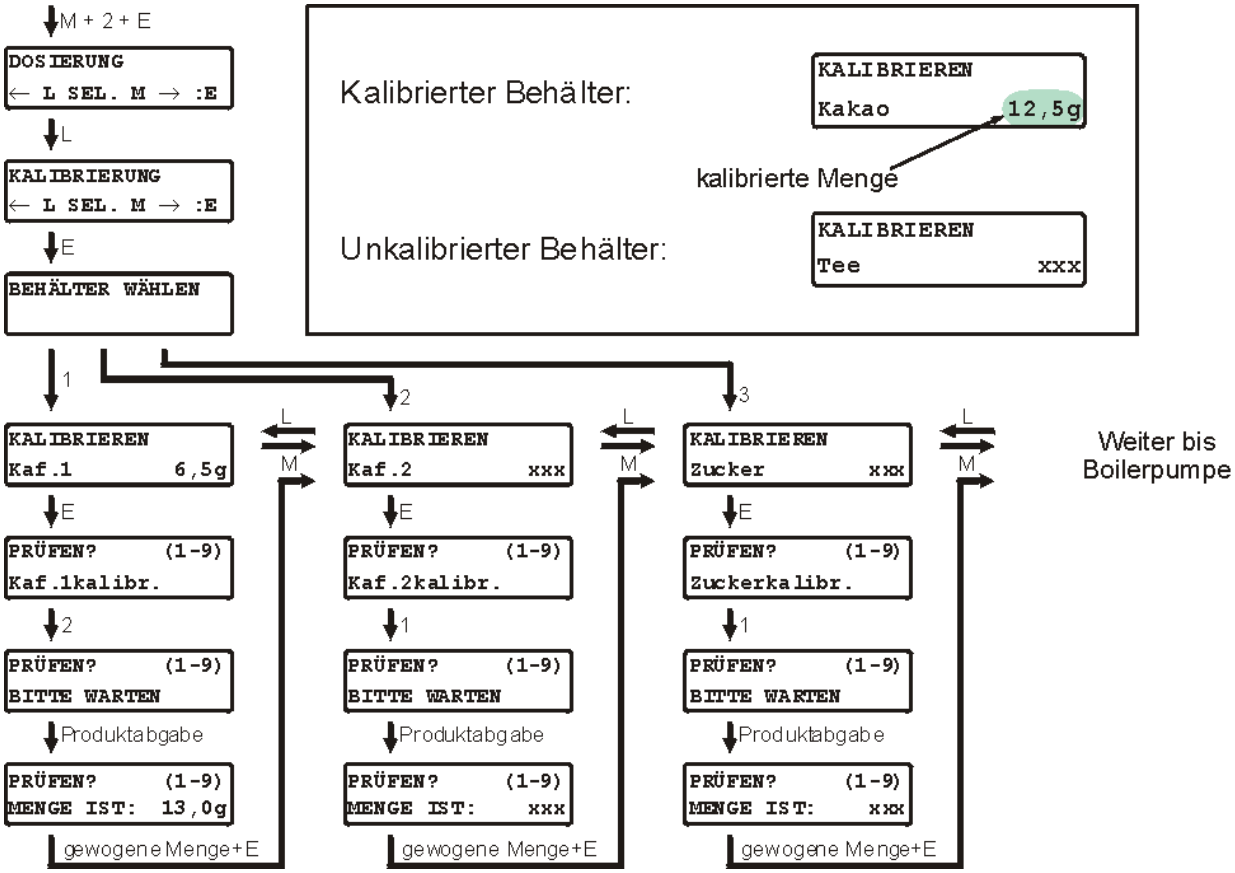
Behälterkalibrierung

HINWEIS

- Vor dem Kalibrieren sollten Sie die gefüllten Produktbehälter ausbauen und die Förderschnecke von Hand etwas drehen, damit die Förderschnecken in den Behältern komplett mit Produkten gefüllt werden. Andernfalls liefert die Kalibrierung falsche Werte.
- Vor dem Prüfen muss die Mixerschale des zu prüfenden Pulvers ausgebaut und ein geeignetes Auffanggefäß unter den Produktauslauf des Behälters gestellt werden.
- Die Kaffeerutsche der CVS kann zum leichteren Auffangen des Kaffeepulvers nach vorn geschwenkt werden.

Automat öffnen und mit der Tastenkombination M+2+E+L das Menü Kalibrieren aufrufen

1. Gewünschten Behälter mit der entsprechenden Taste auf der Zifferntastatur auswählen und die Auswahl mit E bestätigen
2. Bei Eingabe der Ziffer 1 im Eingabefeld wird aus dem Behälter die ausgewählte Produktkomponente in das bereitgestellte Gefäß abgegeben.
   Bei Eingabe einer anderen Ziffer erfolgt die Produktabgabe in entsprechend multiplizierter Menge. Dadurch kann die Genauigkeit bei sehr kleinen Abgabemengen erhöht werden.
3. Abgegebene Menge wiegen, den abgelesenen Wert eingeben und mit E bestätigen
4. Dieser Vorgang kann zur Kontrolle wiederholt werden.
5. Nachdem alle Behälter kalibriert sind, müssen Sie im Kurzmenü noch die Mengen für die einzelnen Getränke eingeben.



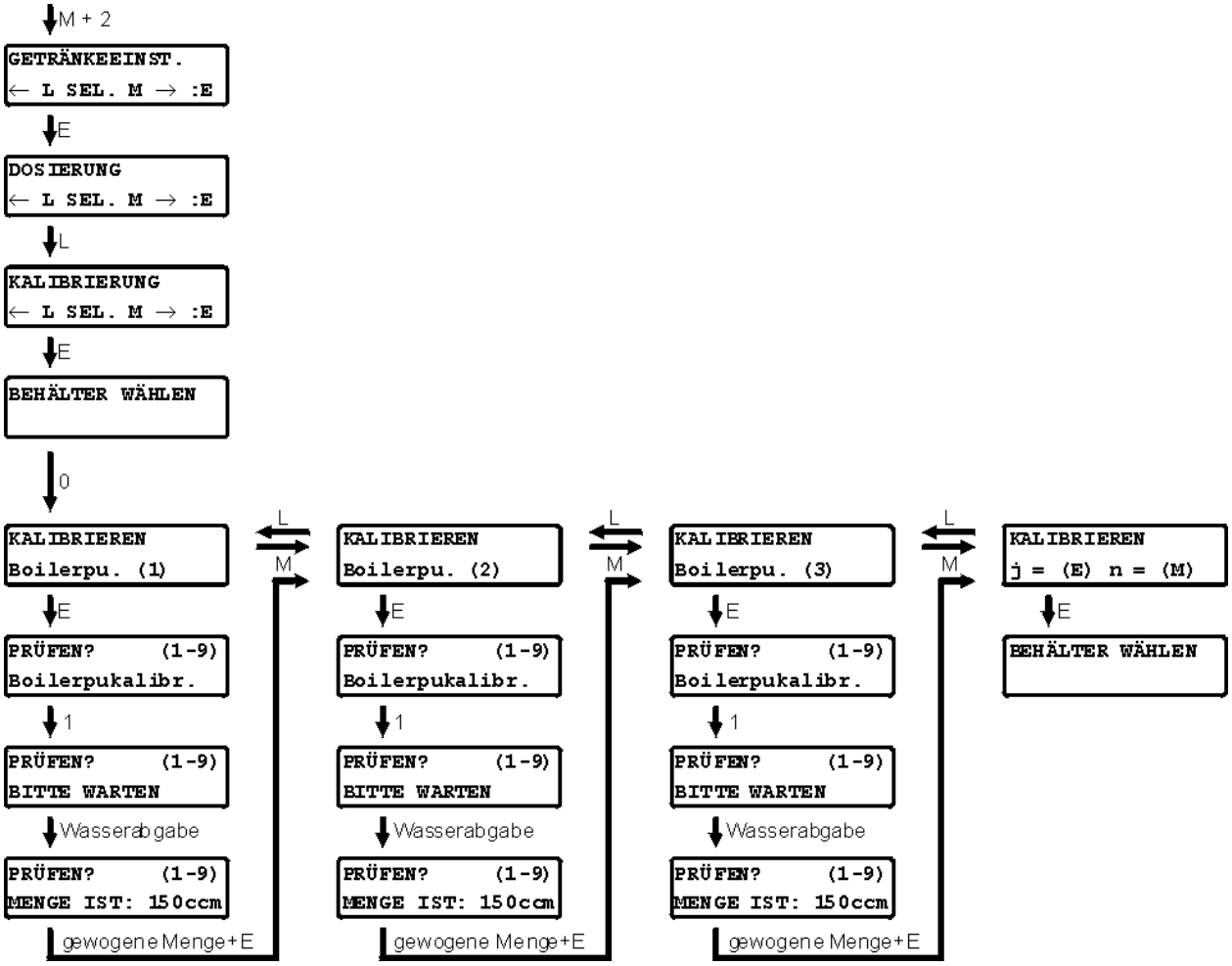
Pumpenkalibrierung

HINWEIS

- Vor der Pumpenkalibrierung sollten Sie eine Mixerschale spülen (→ Seite 25), bis Wasser aus dem Auslauf fließt. Erst dann ist der Pumpenschlauch ausreichend mit Wasser gefüllt.
- Bei der Pumpenkalibrierung sollte die abgegebene Wassermenge nicht vom Messbecher abgelesen, sondern gewogen werden, da dies genauer ist.

Automat öffnen und mit der Tastenkombination M+2+E+L das Menü Kalibrieren aufrufen

1. Die Schlauchpumpe mit der Taste 0 auf der Zifferntastatur auswählen und die Auswahl mit E bestätigen
2. Bei Eingabe der Ziffer 1 im Eingabefeld wird Wasser in das bereitgestellte Gefäß abgegeben. Die Wassermenge wird bei Eingabe einer anderen Ziffer nicht multipliziert.
3. Abgegebene Menge wiegen, den abgelesenen Wert eingeben und mit E bestätigen
4. Dieser Vorgang muss noch zweimal wiederholt werden. Die Wassermenge steigt bei jeder Abgabe .
5. Nach der dritten Wasserabgabe werden Sie gefragt, ob Sie die Pumpe kalibrieren wollen. Bestätigen Sie dies durch Drücken der Taste E.



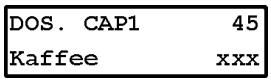
8.5.2 Kurzmenü

Im Kurzmenü werden nur die Pulvermengen der Teilprodukte des angewählten Getränks aufgerufen. Sie können eingestellt und geprüft werden. Die dazugehörigen Wassermengen werden im Expertenmenü eingestellt.

Dadurch kann eine einfache Änderung der Getränkestärke und damit des Geschmacks erfolgen.

mehr Produkt	→	Geschmack stärker
weniger Wasser	→	Geschmack stärker
weniger Produkt	→	Geschmack schwächer
mehr Wasser	→	Geschmack schwächer

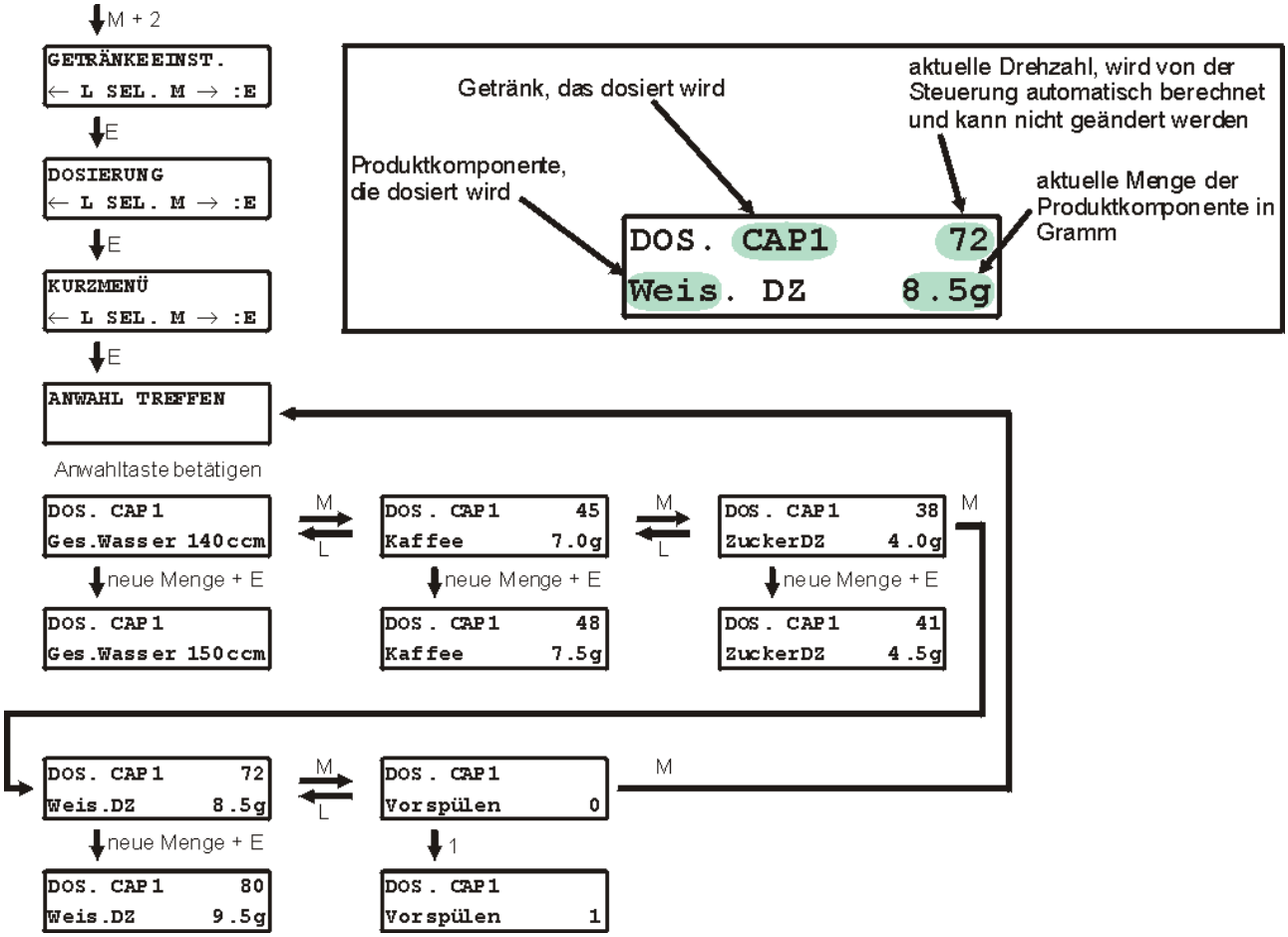
HINWEIS
Bevor Sie die Pulvermengen im Kurzmenü eingeben können, müssen Sie die einzelnen Behälter im Kalibriermenü (→ Seite 40) kalibrieren. Wurde ein Behälter noch nicht kalibriert, erscheint die nebenstehende Anzeige.



Vorgehensweise

1. Automat öffnen und mit der Tastenkombination M+2+E+E das Kurzmenü aufrufen
2. Anwahltaste des einzustellenden Getränkes betätigen
3. Mit den Tasten M und L im Menü eine Produktkomponente auswählen, mit den Zahlentasten den angezeigten Wert ändern und mit Taste E die Eingabe bestätigen

Beispiel: Cappuccino (CAP1)



Vorspülen

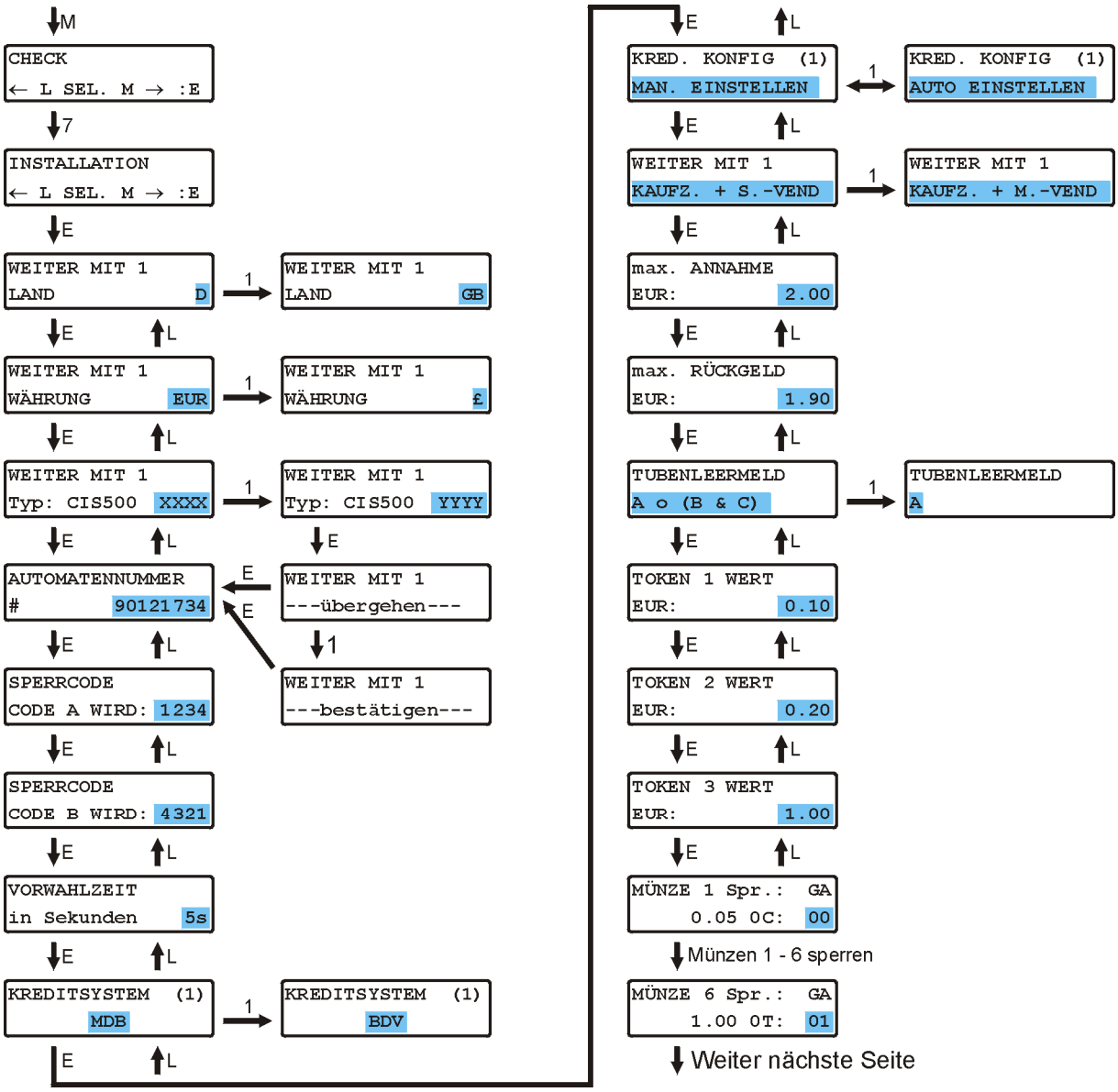
Wenn „Vorspülen 1“ eingestellt ist, werden bei Erreichen der Standbyzeit alle im Getränk vorhandenen Mischerschalen gespült, um das System zu erwärmen.
Bei der CVS wird bei den Brühprodukten zusätzlich der Espressobrüher vorgespült.

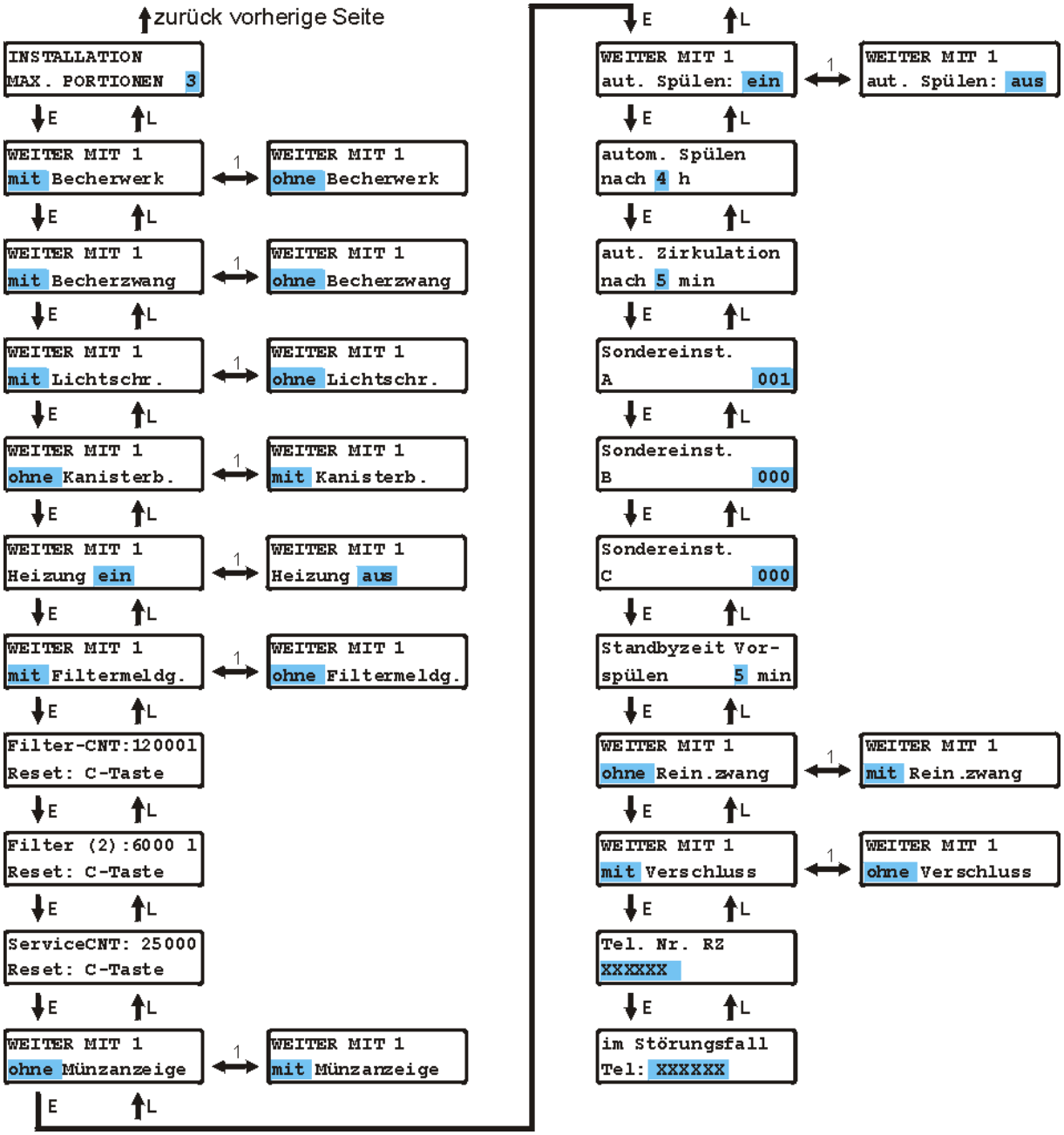
Beispiel: Dosierung der Zuckerzuwahl (ZU>>)

HINWEIS
Nach einmaliger Einstellung können die Werte für alle gewünschten Getränke übernommen werden, sofern bei diesen eine Zuckerzuwahl erlaubt ist.
Die Dosierung der Weißerzuwahl und der Stärkewerte kann ebenso vorgenommen werden.

8.6 Installation (M7)

Im Menü Installation werden die Automatenparameter Land, Währung, Automatentyp, Automatennummer (siehe Typenschild), Sperrcodes, Kreditsystem, Verkaufsmodus, Münzwechsler-Parameter, Geräteoptionen und Service-Telefonnummer eingestellt.
In den Auswahlfeldern („weiter mit 1“) wird durch Betätigen der Zifferntaste 1 jeweils die nächste Möglichkeit ausgewählt.




zurück vorherige Seite
INSTALLATION
MAX. PORTIONEN 3
E L
WEITER MIT 1
mit Becherwerk
1
WEITER MIT 1
ohne Becherwerk
WEITER MIT 1
mit Becherzwang
WEITER MIT 1
ohne Becherzwang
WEITER MIT 1
mit Lichtschr.
WEITER MIT 1
ohne Lichtschr.
WEITER MIT 1
ohne Kanisterb.
WEITER MIT 1
mit Kanisterb.
WEITER MIT 1
Heizung ein
WEITER MIT 1
Heizung aus
WEITER MIT 1
mit Filtermeldg.
WEITER MIT 1
ohne Filtermeldg.
Filter-CNT:120001
Reset: C-Taste
Filter (2):6000 l
Reset: C-Taste
ServiceCNT: 25000
Reset: C-Taste
WEITER MIT 1
ohne Münzanzeige
WEITER MIT 1
mit Münzanzeige
WEITER MIT 1
aut. Spülen: ein
WEITER MIT 1
aut. Spülen: aus
autom. Spülen
nach 4 h
aut. Zirkulation
nach 5 min
Sondereinst.
A 001
Sondereinst.
B 000
Sondereinst.
C 000
Standbyzeit Vor-
spülen 5 min
WEITER MIT 1
ohne Rein.zwang
WEITER MIT 1
mit Rein.zwang
WEITER MIT 1
mit Verschluss
WEITER MIT 1
ohne Verschluss
Tel. Nr. RZ
XXXXXX
im Störungsfall
Tel: XXXXXX

Sprachwechsel

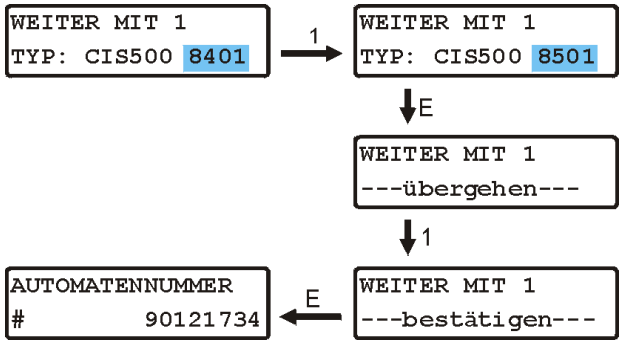
Beim Sprachwechsel werden folgende Werte aus den Programmdaten gesetzt:

- zum Land gehörende Währung
- Kurzwahltexte
- Motortexte
- Textmeldungen (Fehler, Hinweise, Menü ...) werden ab dem Wechsel in der jeweiligen Sprache angezeigt

Variantenwechsel

Beim Variantenwechsel werden die für die neu gewählte Variante gültigen Daten aus den Werkseinstellungen geladen. Diese Daten sind im Wesentlichen:

- Temperaturwerte
- Displaytexte in der aktuellen Sprache
- Definitionen für Behälter-, Mixer-, Ventilanordnung
- Produkte (Dosierungen), die in dieser Variante vorhanden sind
- Wahlzuordnungen
- Defaultpreise für Produkte

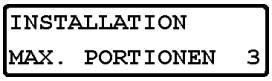


Vorwahlzeit

Die Vorwahlzeit beschreibt die maximale Wartedauer in Sekunden (Wahltasten leuchten) für die automatische Getränkeabgabe nach Münzeinwurf.

max. Portionen

Einstellung der maximalen Portionen für die Tastenfunktion „Kanne“. Hier können Sie maximal 9 einstellen.



Kreditsystem

Auswahl des verwendeten Kreditsystems.

Kred. Konfig.

Automatisches oder manuelles Einstellen der Münzschaltgeräte-Konfiguration (weitere Informationen siehe extra Anleitung Münzschaltgerät).

max. Annahme

Einstellung der maximalen Geldannahme
Dieses Feld erscheint nicht bei AUTO EINSTELLEN

max. Rückgeld

Einstellung der maximalen Geldrückgabe
Dieses Feld erscheint nicht bei AUTO EINSTELLEN.

Verkaufsmodus

Einstellen des gewünschten Verkaufsmodus

KAUFZ.	Kaufzwang:	Nach Münzeinwurf muss mindestens ein Getränk gekauft werden, bevor eine Rückzahlung erfolgt.
RÜCKG.	Geldrückgabe:	Es muss kein Getränk gekauft werden, bei Abbruch erfolgt die Rückzahlung. Bei dieser Einstellung kann der Automat als Münzwechsler missbraucht werden.
M.-VEND	Mehrfachverkauf:	Bei Überzahlung erwartet der Automat eine weitere Getränkeanwahl. Abbruch und Rückzahlung ist möglich.
S.-VEND	Einzelverkauf:	Bei Überzahlung erfolgt nach Getränkeanwahl automatisch die Rückzahlung.

Tubenleermeldung

Wenn die Rückzahltuben entsprechend der logischen Verknüpfung leer sind, erscheint im Display die Meldung „Kein Wechselgeld“. (Erscheint nicht bei AUTO EINSTELLEN oder MDB)
A = Tube mit der niederwertigsten Münze

Ohne/mit Becherwerk

Wenn ein Becherwerk eingebaut ist, kann dieses hier eingeschaltet werden.

Ohne/mit Becherzwang

Diese Funktion erscheint nur bei eingeschaltetem Becherwerk. Ist „Ohne Becherzwang“ eingestellt, bleibt der Automat bei ausverkauften Bechern betriebsbereit. Zum Getränkeverkauf muss ein Becher untergestellt werden.

Ohne/mit Lichtschranke

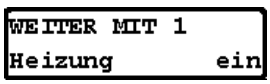
Wenn eine Lichtschranke eingebaut ist, kann diese hier eingeschaltet werden. Eine Getränkeausgabe erfolgt nur, wenn die Lichtschranke einen Becher erkennt.

Boilerheizung ein/aus

Dieser Punkt schaltet die Boilerheizung ein.

HINWEIS
Erst nach Einschalten der Boilerheizung im Menü Installation kann zu den in Menü Uhr/Sperren eingestellten Zeiten das Wasser erhitzt werden.
Die Heizung wird automatisch abgeschaltet:

- bei Softwareupdate
- nach Datenfehler
- bei Boilerleerung



Automatisches Spülen ein/aus

Über diesen Parameter wird automatisch das Spülprogramm des Automaten ausgelöst.
Die eingestellte Zeit wird von einer internen Stoppuhr überwacht. Jede Getränkabgabe startet die Stoppuhr bei Null. Erfolgte bis zum Ablauf der eingestellten Zeit keine Getränkeabgabe, spült der Automat.

Ohne/mit Kanisterbetrieb

Die Automaten können hiermit auf Kanisterbetrieb umgestellt werden.

Automatische Zirkulation ein/aus

Die Zirkulation erfolgt in einem geschlossenen Kreislauf. Somit entsteht kein Wasserverlust.
Bei der Zirkulation wird das heiße Wasser aus dem Boiler durch den Ventilblock gepumpt. Dies verhindert eine zu starke Abkühlung der Getränke durch ausgekühlte Schläuche.

Sondereinstellungen

Hier kann ein Wert eingegeben werden, um eine oder mehrere der folgenden Sondereinstellungen zu aktivieren. Um mehrere Sondereinstellungen zu aktivieren, muss die Summe der entsprechenden Nummern eingegeben werden. Soll beispielsweise das Nachfüllen des Boilers während der Produktausgabe zugelassen werden (01) und kein Zulaufventiltest durchgeführt werden (08), muss 09 eingegeben werden.
Die Eingabe eines neuen Wertes löscht den vorhergehenden Wert, daher sollte vor dem Programmieren festgelegt werden, welche Sondereinstellungen aktiviert werden sollen.

Sondereinst.	Wert	Funktion
A	001	das Nachfüllen des Boilers während der Produktabgabe zulassen
	002	CVS: Brüher nach Espresso-Vorspülen ganz zurück fahren
	008	Kein Zulaufventiltest am Ende des Spülprogramms
	016	Kein Feuchtesensor-Selbsttest (Kurzschlussbrücke)
	032	Kein Fehler setzen, wenn nach Zirkulation 3s mindestens nachfüllt
	064	Kein Fehler bei Standby-Leckageüberwachung setzen
	128	Bei Becherpreis 0.00 wird nach fehlerhafter Becherabgabe das Geld nach Betätigen der Rückgabetaste auch bei Kaufzwang zurückgegeben.
B	001	CVS: Kein Wasserspritzen bei der Brüher-Referenzfahrt
	002	CVS: Kein Wasserspritzen beim Auswerfen des Kaffeekuchens (Ende Brühvorgang)
	004	Alte Stickausgabe (Die Laufzeit des Stickausgabemotors wird hiermit von 1,3 s auf 4,0 s gesetzt)
	016	Preis B verwenden für „Happy Hour“(default 0/Cashless 1)
	032	Getränkegewinn
	064	Kein inverser Leckagetest
	128	Verkäufe ohne Becherabgabe werden an BDV und MDB-Card mit der Produktnummer + 50 gemeldet. ACHTUNG: Patch kann ebenfalls diese Funktion aktivieren.
C	001	Bei Kaltwasserprodukten wird der Becherpreis zu 0.00
	002	IR Auslesung/Konfiguration nur aktiv, wenn in Menüebene betreten (kein Menü ausgewählt)
	004	Fehlermeldungen im Klartext anzeigen
	008	CFS: Alte Druckmessdose (0,5-4,5V)
	016	CVS: Wassermangelerkennung über die Messturbine deaktiviert
	064	MDB-Pollingrate auf 100ms verkürzen
	128	MDB-Pollingrate auf 50ms verkürzen, gewinnt gegenüber 64

Sondereinst.	Wert	Funktion
D	001	Heizungsüberwachung deaktivieren
	004	Karbonisiertes Wasser nicht nachspülen
	008	Kartensystem im Multivend kein cancel session wenn Kredit stehen bleibt.
	032	CVS: Brühventil zwischen Preinfusion und Brühung offen lassen.
	128	Einstellwerte „Max. Kredit“ und „Max. Rückgeld“ für die Scheinannahme-Strategie verwenden (im manuellen Modus).
E	001	Gemischtzahlung Karte und Münze nicht zulassen
	002	Werttoken nicht auf Karte aufbuchen lassen
	004	Verkäufe mit Schlüsselschalter in Position „Freiverkauf“ nicht als Schlüsselverkauf, sondern als Freiverkauf zählen
	064	Nach Journaldaten ans Modem immer Liste 1 schicken
F	004	Nicht rückzahlbaren Restkredit nach 200s nicht löschen
	008	21-Wahlen aktivieren (ES-Version)

8.7 Service (M8)

Im Menü Service werden alle wichtigen Automatenparameter angezeigt. Alle Automatenkomponenten können direkt angesteuert werden. Der Servicebetrieb unterstützt Sie bei der Fehlersuche und der Wartung des Automaten.

HINWEIS
Die Servicearbeiten müssen bei geöffneter Gerätetür erfolgen.
Der Servicekey muss am Türschalter gesteckt sein.

Die Servicenummern sind in die Kategorien M-, Doppel-M- und L-Funktionen eingeteilt.
Die M-Funktionen eignen sich zum Testen von Steuerungsausgängen, die einen Motor oder ähnliche Aktoren ansprechen sollen. L-Funktionen zeigen einen Wert an.

8.7.1 M-Funktionen

Nummer	Taste	Anzeige	Bemerkung
1	M	Mixer Kaffee 1	
2	M	Mixer Kaffee 2	
3	M	Mixer Kakao	
4	M	Mixer Tee	
5	M	Mixer Bouillon	
6	M	Mixer Topping/CSP 1	
7	M	Mixer Zucker	
8	M	Mixer Weißer	
10	M	Dosiermotor Kaffee 1/CVS: Kaffeemühle	→ Mühle läuft, solange M gedrückt wird
11	M	Dosiermotor Kaffee 2	
12	M	Dosiermotor Kakao	
13	M	Dosiermotor Tee	
14	M	Dosiermotor Bouillon	
15	M	Dosiermotor Topping/CSP 1	
16	M	Dosiermotor Zucker	
17	M	Dosiermotor Weißer	
19	M	Zulaufventil 1	
20	M	Zulaufventil 2	
21	M	Ventil Kaffee 1	CFS und CVS: Brühventil
22	M	Ventil Kaffee 2	
23	M	Ventil Kakao	
24	M	Ventil Tee	
25	M	Ventil Bouillon	
26	M	Ventil Topping/CSP 1	
27	M	Ventil Zucker	
28	M	Ventil Weißer	
29	M	Ventil Heißwasser	
30	M	Boilerpumpe vorwärts	
31	M	Drucktest	nur CFS
33	M	Lüfter	
34	M	Heizung	**VORSICHT!** Die Heizung kann durchbrennen
37	M	Vordosierventil	nur CFS
44	M	Boilerpumpe rückwärts	

Nummer	Taste	Anzeige	Bemerkung
46	M	Lüfter 2 (Trockenzucker)	nur CVS
47	M	Beleuchtung	
50	M	Geldrückgabe	
51	M	Brause vor/Wischer zurück	nur CFS
52	M	Wischer vor/Brause zurück	nur CFS
54	M	Becherwerk drehen	
56	M	Becherabgabe	
57	M	Brüher Richtung 1	nur CFS und CVS
58	M	Brüher Richtung 2	nur CFS und CVS
59	M	Schwenkarm ausfahren	
60	M	Schwenkarm einfahren	
61	M	Heizung 2	nur CVS
65	M	Stickausgabe	
66	M	Zirkulationsventil 1 (heiß)	
76	M	Ausgabeverschließung	
77	M	Ausgabeverschließung	
85	M	Drucktest über manuell zu verschließenden Brüher	nur CFS
86	M	Vordosiergefäß entleeren	nur CFS
86	M	Drucktest (Staudruck) der Pumpe	nur CVS: Block gegen Brühventil 2/3 Wege
87	M	Boiler leeren	
88	M	Boiler füllen	nur CVS (Espressoboiler): Die Befüllung wird mit der M-Taste gestartet und läuft dann, solange diese festgehalten wird. Dies sollte solange geschehen, bis Wasser aus dem Abgabeschlauch austritt. Nach Eingabe von 99M121M wird die von der Messturbine gemessene Wassermenge in ccm ausgegeben.
105-109	M	Eine Münze aus der Tube ausgeben	Tubenkanäle an MSG beachten
115-119	M	Alle Münzen aus der Tube ausgeben	Statistik bereits nach einer Tube gelöscht
150	M	Testen der einzelnen Brüherschritte	nur CFS
150	M	Brüherweg anlernen (Referenzfahrt durchführen)	nur CVS: Anschließend mit „R“ verlassen
152	M	Zulaufventile 1 und 2 gleichzeitig öffnen	

8.7.2 L-Funktionen

Nummer	Taste	Anzeige	Bemerkung
5	L	Boilertemperatur Instantboiler	255 °C → Fühler oder Zuleitung defekt 0 °C → Temperatur < 15 °C
6	L	Zeit der letzten Brühung	Gemessen wird die Laufzeit der Pumpe in Sekunden
7	L	Boilertemperatur Espressoboiler	nur bei CVS 255 °C → Fühler oder Zuleitung defekt 0 °C → Temperatur < 15 °C
8	L	Betriebsspannung der Motoren in mV	
14	L	Ausgangswert Lichtschranke	Bechererkennung wenn Wert = 1
17	L	Stellung Kontakte und Sensoren	
18	L	Tastaturzustand anzeigen	Anzeigeveränderung bei Betätigung
21	L	Softwareversion anzeigen	z.B.: HTI5S228
22	L	Betriebstage anzeigen	
23	L	Betriebsstunden anzeigen	
25	L	Anzahl der Reinigungen und Spülungen	Summe der Spülungen
28	L	Zeiten der letzten 5 Türöffnungen und der letzten 5 Reinigungen	Servicekey Reinigungsprogramm Brüher Taste 0
69	L		Statistik kann noch einmal ausgelesen werden
85	L		bringt Automat in einen Flashload-Zustand
91	L	Status MDB-Geräte	CO=MSG; BI = Scheinleser; CR = Kardensystem; OLM = Onlinemodul Großbuchstaben: Angemeldet und Kommunikation OK Kleinbuchstaben: keine Kommunikation

8.7.3 Doppel-M-Funktionen

Nummer	Anzeige	Bemerkung
99 M 78 M	Löschen der Fehlerhistorie	
99 M 81 M	Datenfehler 81 erzeugen	
99 M 89 M	Alle Parametereinstellungen als Flashsicherung speichern	**VORSICHT!** Standardwerte werden überschrieben
99 M 90 M	Flashspeicher auslesen	
99 M 121M	Versteckte Zeiten anzeigen	z. B. Menge bei Boilerbefüllung (88M) wird angezeigt
99 M 123 M	Heizung einschalten	Nach Boilerentleerung oder Software-Upload, wenn nicht bereits im Menü Installation eingeschaltet
99 M 180 M	Standard-Dosierungen laden für alle Produkte	Kalibrieren der Produkte notwendig

9 Index

Abgeschaltet bis 23
Absaugung reinigen....30
Anwahltastatur....15
Auffangbehälter reinigen 28
Aufstellen....21
Ausschalten 23
Außenansicht....11
Außenreinigung 28
Automat einschalten 22
Automatensteuerung 17, 33
Automatentyp 47
Automatische Spülung....48
Automatische Zirkulation ein/aus....49

B

Becherrutsche reinigen....28
Becherwerk....48
Becherzwang 48
Bedienung 22
Behälter kalibrieren....41
Beleuchtung....51
Bestimmungsgemäße Verwendung....10
Betriebsbereit 23
Boiler einschalten 48
Boilertemperatur 53

C

Check-Menü 36

D

Doppel-M-Funktionen 53
Dosierung 39

E

Einschalten....22
Espressobrüher 19
Espressobrüher reinigen 31
ES-Version
  Anwahltastatur 15
  Wahltasten aktivieren....50

F

Fehler löschen 36
Fehlerhistorie....36
Fehlerstatistik 36
Frischbrüher 18
Frischbrüher reinigen....32

G

Geldwechsler....47

H

Heizung einschalten 48
Hygiene 24

I

Inbetriebnahme....21
Innenansicht
  CFS....14
  CIS 12
  CVS....13
Installation 45

K

Kalibrierung 40, 41
Kanisterbetrieb 48
Kannenfunktion....47
Kein Wechselgeld....23
Kred. Konfig. 47
Kreditsystem 47
Kundendienst....6
Kurzmenü....43
Kurzwahlen 33

L

L-Funktionen....53
Lichtschranke....18, 48

M

max. Annahme....47
max. Portionen....47
max. Rückgeld 47
Menü 34
Menü – Schnellübersicht....35
Menü Check....36
Menü Getränkeeinstellung 39
Menü Installation....45
Menü Preise/Zuordnung 37
Menü Service 51
M-Funktionen....51
Mixereinheit reinigen....28
MSG....47

P

Prallblech reinigen 30
Preis A 37
Preis B 37
Preise ändern 38
Produktbehälter 16
Produktbehälter reinigen....29
Produktschilder tauschen 16
Produktwechsel....40
Pumpe kalibrieren....42

R

Reinigung....24
Reinigungsliste 25
Reinigungsprogramm 31
Reinigungsprogramme 25

S

Satzbehälter leeren....26
Sauberkeit....24
Servicemenü....51
Servicenummern....51
Servicesteckdose....17
Sicherheit....9
Sielector....34
Sondereinstellungen....49
Sprachwechsel....47
Spültrichter reinigen....26
Steuerung 33

T

Tägliche Reinigung 26
Technische Daten....7
Temperatur 53
Tropfbecher wechseln....32
Tropfeimer reinigen....26
Tubenleermeldung....48

V

Variantenwechsel....47

Verkauf ab 23
Verkaufsmodus 23, 48
Vorspülen 44
Vorwahlzeit 47

W

Wassermengen 42
Werkseinstellungen 47
Wöchentliche Reinigung 29

Z

Zirkulation ein/aus 49

EG-Konformitätserklärung für Maschinen

Hiermit erklären wir,

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
D- 91567 Herrieden

als Hersteller, dass der nachstehend bezeichnete Verkaufsautomat in seiner Konzipierung und Bauart, sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung konform ist mit den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen der EG-Richtlinie Maschinen und der EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit.

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung: Heißgetränkeautomat
Typenreihe: HG..., HO…

Zutreffende EG-Richtlinien:

EG-Richtlinie Maschinen: 2006/42/EG

EG-Richtlinie EMV: 2004/108/EG
Angewandte harmonisierte Normen:
EN 55011:2002 + A2:2007
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2:2006, EN 61000-3-3:2008
EN 61000-6-2:2005, EN 61000-6-3: 2007
EN 50366:2003 + A1:2006

Aufkleber für Seriennummer

Aufkleber für Typenschild

Der Automat entspricht dem LFGB.

Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG eingehalten.

Dokumentationsbevollmächtigter: Dipl.-Ing. (FH) Jürgen Utschig, Sielaff GmbH & Co. KG, Münchener Str. 20, D-91567 Herrieden.

Herrieden, 29.12.2009
Ort, Datum

Herr Dipl.-Ing. (FH) Jürgen Utschig
Geschäftsführer

SIELAFF GMBH & CO. KG
AUTOMATENBAU
Postfach 20
91565 Herrieden
Münchener Straße 20
91567 Herrieden
☎ 0 98 25 / 18-0
Fax 0 98 25 / 1 81 55

Firmenstempel